ISSN 1814—4357

Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№7 ЛИПЕНЬ 2009

Диво-баклажан Геліос

Ягоди для ринку

Годування гусей

Прикрасимо квітами життя!

Посадковий матеріал–поштою

УМОВИ ЗАМОВЛЕННЯ

1. Заповніть купон чітко та розбірливо.
2. **Ціну вказано за упаковку!**
3. ***Увага! При відсутності на складі вибраного Вами сорту вкажіть сорти на заміну.***
4. Обов'язково вказуйте кількість упаковок і суму. **Посадковий матеріал надсилаємо тільки упаковками.**
5. Оплата на пошті при отриманні замовлення. **Поштова пересилка оплачена.** Одержуючи посилку, ви сплачуєте додатково тільки 4,8% за переказ грошей.
6. Відправлення посилок здійснюється з **15 вересня по 20 жовтня 2009 року.**
7. При відсутності бланку, замовлення приймаються на звичайному папері.
8. **Мінімальна сума замовлення – 50 гривень. Від 100 гривень – знижка 3%**
9. Заявки відправляйте за адресою: **СПД Мазур, а/с 13, м. Київ 02068,** тел.: **(044) 592 9087** e-mail: **tulpan2006@list.ru**

Артикул	Сорт	Ціна за упаковку	Кількість упаковок	Сума, грн.
01	Тюльпан Єллоу Спайдер	3шт. - 30 грн.		
02	Тюльпан Барбадос	3шт. - 33 грн.		
03	Тюльпан Матчпоінт	3шт. - 23 грн.		
04	Тюльпан Густо	3шт. - 23 грн.		
05	Тюльпан Мустанг	3шт. - 24 грн.		
06	Тюльпан Куммінз	3шт. - 27 грн.		
07	Тюльпан Сеншл Тач	3шт. - 27 грн.		
08	Тюльпан Лінжері	3шт. - 27 грн.		
09	Тюльпан Ліон Кінг	3шт. - 30 грн.		
10	Тюльпан Хонеймун	3шт. - 22,5 грн.		
11	Тюльпан Канаста	3шт. - 22,5 грн.		
12	Тюльпан Хьюстен Бош	3шт. - 21 грн.		
13	Тюльпан Фабіо	3шт. - 24 грн.		
14	Тюльпан Ліберстар	3шт. - 22,5 грн.		
15	Тюльпан Пікче	3шт. - 27 грн.		
16	Тюльпан Рем'с Фаворит	3шт. - 25 грн.		
17	Тюльпан Пол Ширер	3шт. - 18 грн.		
18	Тюльпан Акілла	3шт. - 22,5 грн.		
19	Тюльпан Фінола	3шт. - 18 грн.		
20	Тюльпан Верона	3шт. - 18 грн.		
21	Тюльпан Блю Діамонд	3шт. - 18 грн.		
22	Тюльпан Мондіал	3шт. - 18 грн.		
23	Тюльпан Горізон	3шт. - 18 грн.		
24	Тюльпан Блю Паррот	3шт. - 25 грн.		
25	Тюльпан Картуш	3шт. - 24 грн.		
26	Тюльпан Кайєн	3шт. - 22,5 грн.		
27	Тюльпан Твістер	3шт. - 23 грн.		
28	Тюльпан Рай	3шт. - 24 грн.		
29	Суміш тюльпанів	5шт. - 25 грн.		

Артикул	Сорт	Ціна за упаковку	Кількість упаковок	Сума, грн.
30	Крокус Флауер Рекорд	5шт. - 12 грн.		
31	Крокус Єллоу	5шт. - 12 грн.		
32	Крокус Піквік	5шт. - 12 грн.		
33	Нарцис Обдам	2шт. - 18 грн.		
34	Нарцис Таїті	2шт. - 18 грн.		
35	Нарцис Ріпліт	2шт. - 18 грн.		
36	Нарцис Айс Кінг	2шт. - 18 грн.		
37	Гіацинт Джипсі Квін	2шт. - 25 грн.		
38	Гіацинт Блю Джекет	2шт. - 24 грн.		
39	Гіацинт Ян Бос	2шт. - 24 грн.		
40	Гіацинт Пінк Перл	2шт. - 24 грн.		
Всього				
Сорти на заміну				

ПІБ_______________________________________

____

Вул.____________________________Д._______кв.______

Місто/село ________________________________

Район ____________________________________

Область __________________________________

Поштовий індекс____________________

Тел.______________________________________

Право на пенсію

Я працюю у кістково-туберкульозному санаторії за спеціальністю монтажник санітарно-технічної системи, чи маю право на пільгове обчислення стажу роботи або якісь інші пільги у зв'язку з виходом на пенсію?

О.А. Подолян,
51642, Дніпропетровська обл.,
Верхньодніпровський р- н,
с. Вільні Хутори, вул. Молодіжна, 5

Статтею 60 Закону України "Про пенсійне забезпечення" від 05.11.1991р. № 1781-XII у редакції Закону №1110-IV від 10.07. 2003 р. передбачено, що "робота в лепрозорних і протичумних закладах охорони здоров'я, у закладах (відділеннях) з лікування осіб, заражених вірусом імунодефіциту людини або хворих на СНІД, в інших інфекційних закладах охорони здоров'я, у патолого-анатомічних і реанімаційних відділеннях закладів охорони здоров'я, а також у психіатричних закладах охорони здоров'я зараховується до стажу роботи у подвійному розмірі". Це стосується тих осіб, які вперше виходять на пенсію після 15 серпня 2003 року або які вийшли на пенсію раніше, але продовжували працювати в зазначених закладах на цю дату.

Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19.07.1995р. № 133 "Про затвердження Переліку особливо небезпечних, інфекційних та паразитних хвороб людини і носійства збудників цих хвороб" туберкульоз віднесено до особливо небезпечних заразних хвороб, що зумовлюється мікобактеріями туберкульозу.

Відповідно до Закону України "Про боротьбу із захворюваннями на туберкульоз" від 05.07.2001 р. №2586-III протитуберкульозні заклади є спеціалізованими закладами охорони здоров'я, що здійснюють діагностику туберкульозу та надають лікувально-профілактичну (стаціонарну чи амбулаторну) допомогу хворим на туберкульоз.

Враховуючи викладене, робота в туберкульозних (протитуберкульозних) диспансерах, лікарнях (відділеннях), клініках науково-дослідних інститутів та санаторіях вважається роботою в інфекційних закладах (відділеннях) і повинна зараховуватися до стажу роботи у подвійному розмірі.

Тому, відповідно до статті 60 Закону України "Про пенсійне забезпечення", робота у кістково-туберкульозному санаторії зараховується до стажу роботи у подвійному розмірі для призначення пенсії.

Б. Дегтярьов,
юрист

Літні клопоти на городі

Настає час збирання часнику, посадженого минулої осені. Спочатку дозріла однозубка, вирощена з бульбочок, а потім підійшов час і для цибулин із зубків. Як тільки повністю пожовкли крайні листки, а інші почали жовтіти, одразу ж приступайте до збирання, тому що коли забаритися, особливо за вологої погоди, цибулини почнуть розвалюватися й проростати, або зубчики – загнивати. Зберігатися такий часник не буде. Бадилля треба обрізати, залишивши пеньок 4–5 см, очистити часник від землі, зрізати корінь і розкласти на просушування.

Зберігання **часнику** – справа тонка. Я обпалюю денця цибулин озимого часнику на полум'ї свічки й складаю на зберігання у трилітрові банки, які не закриваю. Стоять вони в кімнаті. Часник дихає, але всихає мало. Дехто зберігає часник після сушіння у відкритих паперових пакетах у холодильнику. Іноді його заплітають у коси і підвішують. Добре зберігається **озимий часник** у щільному, обов'язково брезентовому мішку, підвішеному в темному, прохолодному місці.

Ярий часник саджаємо навесні, він зберігається краще від озимого. Його слід покласти у пакети. Але ярий часник має дрібні зубчики, розташовані часто у два ряди, ними він і розмножується. Він не утворює квіткових стрілок. Якщо ви не знаєте, який у вас часник-ярий або озимий, розріжте зубчик навпіл. Коли посередині чітко видно кружечок – зріз майбутньої квіткової стрілки, то це озимий часник, адже він стрілкується й зубці має великі (4–6 штук), розміщені в один ряд.

Саджають озимий часник восени. Не поспішайте з висаджуванням, навіть якщо вдарили ранні морози у вересні. Посадите пізніше, під час відлиги. Оптимальний строк садіння – жовтень. Саджати можна навіть на початку листопада, поливши замерзлий зверху ґрунт гарячою водою. Але доведеться посадити його глибше (12–15 см), щоб він не виліз назовні. Бульбочки посадите на глибину 3–4 см.

Дозріла **цибуля**. Якщо зелень ще пишна, підніміть цибулини вилами, при цьому частина коріння обірветься, і це прискорить дозрівання. Цей захід обов'язковий, особливо у вологу погоду, тому що цибуля може захворіти на шийкову гнилизну. Іноді рекомендують притоптувати або завалювати бадилля для прискорення дозрівання. На мій погляд, це невірна рекомендація, бо вона, як правило, призводить до шийкової гнилизни.

Цибулю збирають у суху погоду, відразу ж переносять на дозрівання в сухе, провітрюване приміщення (на веранду або на горище). Дуже добре, якщо цибулю освітлюватиме сонце. Іноді рекомендують вийняту із землі цибулю залишати на кілька днів полежати на грядках. Але для нашої місцевості цей захід не прийнятний, тому що в цей час у нас холодні, а головне, дуже росяні ночі. Отож, якщо скористатися цієї порадою, не уникнути гниття цибулин. За вогкої погоди над цибулею за два тижні до збирання доцільно поставити тунельне плівкове накриття від дощів. Торці тунелю мають бути відкритими для належного провітрювання.

Зібрану цибулю розкладають тонким шаром (всі цибулини в один бік, а перо – в інший). Коли бадилля злегка підв`яне, зв'яжіть цибулю у пухкі пучки й підвісьте догори корінням, а як повністю висохне, обріжте корінці, не зачіпаючи денця, заплетіть у коси й підвісьте в будинку, краще поблизу труби центрального опалення. Або зріжте бадилля, залишивши кінчик 2–3 см, складіть у ящики для зберігання в льоху або в полотняний мішок, який підвісьте до батареї. Цибуля зберігається за температури 0–4° або +18–22°. Тоді вона майже не стрілкується під час висаджування у наступному році.

Під час зберігання цибулю треба періодично перебирати, адже в ній відбувається природне всихання до 20%. Засохлі або підгнилі цибулини потрібно періодично видаляти. Цибулю-сіянку, вирощену з насіння (чорнушки), необхідно розсортувати. Великі цибулинки сушити й зберігати, як і цибулю-ріпку, а дрібні, діаметр яких менше одного сантиметра, залишити для осіннього садіння разом з часником.

Взимку дрібні цибулинки зберегти не вдасться, вони всохнуть, а от висаджені пізно (на початку – в середині жовтня) здебільшого зійдуть рано навесні. Не забудьте прикрити місце їхньої посадки тонким плівковим укриттям або плівкою (лутрасилом) навесні, наприкінці квітня – на початку травня. Вони порадують вас ранньою зеленню.

Є й інший спосіб підготовки цибулі до зимівлі. Ним найчастіше користуються, коли цибулю збирають у дощову погоду. Цибулини відразу очищають від лусок та зелені до білої цибулини й розкладають на просушування в один шар у сухому приміщенні. Приблизно через два тижні цибулини "одягнуться" в чисту жовту сорочку й досить добре збережуться.

Іще одна турбота городників – **капуста**.

Метелик, гусениця та яйця совки

Весь час доводиться пильнувати через гусениць метеликів білана капустяного, озимої совки, молі. У метелика капустяного білана яйця яскраво-жовті, гусениці жовто-зелені, з темними плямами, вони об'їдають листки, залишаючи тільки великі прожилки. І кладку яєць (на нижньому боці листка), й гусениць добре видно. Як тільки ви їх виявили, відразу знищуйте.

Набагато складніші справи з **совкою**. У неї яйця поодинокі бувають. Молоді гусениці смарагдово-зелені. Прогризаючи листки, вони добираються до середини качана, сильно забруднюючи його екскрементами. Гусениці совки багатоядні й ушкоджують велику кількість овочевих культур. Розпізнати їх можна за екскрементами. Якщо ви помітили, що листки забруднені, а гусениць не видно, обережно розсуньте листки. Вони десь посеред них, поки не заглибилися в качан.

Міль – нічний, малопомітний метелик. Гусениці дрібні, ясно-жовті, проїдають нижню частину листкової пластинки, залишаючи верхню частину недоторканою. Тканина листка стає в цих місцях тонкою, знебарвлюється, нормальна робота листя припиняється. Найпростіший спосіб боротьби – щоденне оглядання покривних листків капусти.

Всі види гусениць гинуть при обприскуванні відваром помідорного бадилля: 30 г бадилля дрібно нарізати, залити літром окропу, накрити й залишити на дві доби. Потовкти, процідити через капронову панчоху, долити води, збільшивши обсяг у п`ять разів, додати 40 г господарського мила й обприскати капусту, намагаючись потрапити на нижній бік листків.

Метелики й гусениці бояться настою деревію, пижма, тютюну та звичайного настою бур'янів. Метелики не відкладають яєць на забруднену поверхню, тому доцільно забруднити нижній бік листка попелом з милом (1 склянка попелу на 5 л води плюс 40 г мила). Настої бур'янів – це ще й підживлення як для капусти, так і для огірків, кабачків, гарбуза. Можна їх підживити й настоєм гною, але під капусту давати гнойове підживлення не раджу, щоб не принаджувати мух й уникнути загнивання кореня.

Кила на коренях капусти – це наріст. Зовні він помітний по прив`ялим, пригніченим рослинам. Хворі рослини необхідно спалити разом з грудкою ґрунту, а решту насаджень полити вапняним молоком, витрачаючи по 1 л на рослину, поливаючи ґрунт навколо качана. Для приготування вапняного молока розчинити склянку вапна або дві склянки крейди в 10 літрах води.

Капусту треба добре поливати й підживлювати до кінця серпня. Потім полив припиняють щоб уникнути розтріскування головок.

Цвітну, брюссельську капусту й **кольрабі** треба обприскати борною кислотою (2 г борної кислоти розчинити у склянці окропу й вилити в 10 л холодної води, добре розмішати). Цвітну капусту додатково треба підживити мікроелементами, що містять молібден (3 г на 10 л, витрачаючи по одній склянці під рослину).

Припиніть полив **моркви**, зробіть остаточне проріджування, залишаючи між морквинами відстань по 5 см. Дрібну моркву використовуйте для зимових заготовок. Для цього треба почистити моркву, опустити на дві секунди в окріп у друшляку. Вийняти, дати стекти воді. Щільно укласти в невеликі стерильні банки у вертикальному положенні. Непогано додати в кожну банку шматочок болгарського перцю. Залити киплячою водою, у яку додано 1 чайну ложку солі на 1 літр води та крупинку лимонної кислоти завбільшки зі шпилькову головку. Банки закатати кришками. Зберігати в прохолодному місці. Така морква не втратить смаку свіжої до нового врожаю. Її можна використовувати у свіжому й вареному вигляді для салатів та супів.

Багато городників знають, що кращу за смаком коренеплодів та ранньою схожістю навесні моркву дає підзимовий посів у жовтні-листопаді.

Повністю припиніть полив моркви й кореневої петрушки, інакше не уникнути волосатості коренеплодів, а, відтак, і втрати смаку.

Буряки можна також не поливати, тому що до цього часу волоски їхніх коренів поширюються на 1–1,5 м вглиб ґрунту, отож вони знайдуть собі вологу. У підживленнях, особливо органікою, зараз немає потреби. Можна дати тільки калійне підживлення (40 г хлористого калію на 10 л води для поливу 10 м^2 насаджень, буряк цілком "мириться" з хлором). Особливо він потребує натрію. Непогано підживити його натрієвою селітрою (1 столова ложка на 10 л води) або обприскати слабким розчином кухонної солі, що теж містить натрій (3 столові ложки на 10 л води).

З-поміж **зеленних культур** підживлення бором потребує коренева селера: 2 г борної кислоти розчинити в склянці окропу й розвести в 10 літрах води, використовувати по 0,5 л під рослину, щоб уникнути утворення порожнин у коренеплодах. Підживити настоєм бур'янів можна нові (липневі) насадження салату, шпинату, кервелю, редису, пекінської капусти, редьки, а також огірків, кабачків.

А от баклажани і перець варто підживити калійним добривом, що не містить хлору (3 столові ложки на 10 л води, витрачати по 1 л під рослину). Можна використовувати й інший розчин: склянку попелу залити на ніч літром окропу, долити 9 л води, витрата – 1 л розчину під рослину. Томати треба підживлювати фосфором (3 столові ложки суперфосфату або склянку попелу залити літром окропу на ніч, вранці долити ще 9 л води, використовувати по 1 л під рослину). Крім того, їх треба обприскати борною кислотою (2 г на 10 л).

Якщо є фітофтора на листках, слід промити їх у темно-рожевому розчині марганцевокислого калію й обпудрити попелом, а плоди, для запобігання зараженню, обприскати 10%-ним розчином хлористого калію (продається в аптеці). Або обприскати рослини настоєм гриба-трутовика.

Михайло Цеков,
городник-аматор,
м. Путивль, Сумська обл.

ДІМ·САД·ГОРОД **№7 2009 р.**

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"

Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.

Капуста дає і здоров`я, й прибуток

На своїй присадибній ділянці я вирощую всі овочі, котрі ростуть на наших родючих полтавських землях. Тож у цій замітці розповім про цінний і смачний овоч – капусту. На мові "сленгу" у кримінальному світі гроші називають капустою, можливо, за схожість кольору з американськими доларами. І, справді, вирощуючи капусту, можна поповнити сімейний бюджет. В цьому я переконалася на всі сто відсотків.

Складно встановити, коли у слов`ян з`явилася капуста і коли саме почали її вирощувати. Вважається, що саме капуста і ріпа – найдавніші на території колишнього СРСР овочі. І до того часу, коли з`явилася картопля, капуста та ріпа були незмінними й шанованими у харчуванні слов`ян.

А народилася капуста на берегах Середземного моря. З давніх-давен її любили стародавні греки, римляни, єгиптяни. Один із персонажів комедії Аристофана, написаної у 425 р. до нашої ери, просить: "Принесіть капустяних листків зі свининою". Відварену капусту єгиптяни подавали у незвичному для нас вигляді – в кінці обіду на десерт. З різними приправами її можна було побачити на банкетах як кращу страву.

У Стародавньому світі не лише вживали в їжу велику кількість капусти, але й приписували їй лікувальні властивості. Знаменитий філософ і математик стародавньої Греції Піфагор писав, що капуста – це овоч, котрий підтримує постійну бадьорість і веселий, спокійний настрій духу. Стародавні лікарі навіть радили годувати капустою маленьких дітей, щоб вони росли міцними й здоровими, а лікарі античного світу вірили, що з`їдена на ніч капуста проганяє безсоння.

Але прадавня капуста була зовсім не схожа на теперішню. То були невеликі рослинки з розчепіреними листками на тоненьких стеблинах. Багатовіковий відбір і селекція зробили капусту такою, якою ми її знаємо і любимо: круглі тугі головки з хрусткими біло-зеленими листками. Та й лікувальні властивості тієї листкової капусти колись перебільшували. Щоправда, і нині її рекомендують для схуднення, поліпшення обміну речовин, а свіжий сік застосовують для лікування виразкової хвороби. Але головна цінність капусти – мінеральні солі і вітамін С, який зберігається навіть у квашеній капусті в розсолі. За умови правильного зберігання овоч не втрачає своїх цінних властивостей протягом усієї зими.

У білоголової капусти є близькі "родичі". **Червоноголова капуста** дуже щільна, у неї листки червоно-фіолетового кольору, а клітковина грубіша, ніж у білоголової, тому в їжу її використовують у невеликій кількості. Таку капусту вживають у свіжому вигляді, а також тушкують, квасять і маринують.

Капуста з видовженим (інколи до 1 м) стеблом, усіяна дрібними, розміром з грецький горіх качанчиками, – **брюссельська**. Щодо вмісту рослинних білків, вітамінів і деяких мінеральних солей вона перевершує інші види капусти і наділена високими смаковими якостями. Брюссельську капусту використовують у сирому, вареному і тушкованому вигляді.

А от у капусти **кольрабі** потовщене ріпоподібне стебло. Вітаміну С у ній більше, ніж у білоголовій, і майже стільки, як у лимоні. Тому кольрабі інколи називають "городнім лимоном". У ній містяться також вітаміни Р і К. Кольрабі корисна за гіпертонічної хвороби, хвороб серця і нирок.

Всім відома **цвітна капуста**. Це щільна біла головка недорозвинених суцвіть, що розміщуються на квітконіжках. Чим щільніше суцвіття, тим вища якість капусти. Англійці вважають, що кращі з-поміж квітів – квіти капусти. Тривалий час цей вид не приживався у Європі, тому що не давав насіння. Його завозили зі Сходу, де цвітна капуста росте у дикому вигляді і коштує дуже дорого. Тільки у XIX ст. французький садівник-любитель зміг отримати насіння. З тих пір цвітна капуста стала доступнішою. Слов`яни з цим різновидом капусти познайомилися за часів Катерини ІІ.

Цвітна капуста багата на білок, корисні амінокислоти. Вона ніжна і легко засвоюється. Доречно згадати такий випадок з моєї практики. Одного разу на ринку жінка, котра постійно купувала у мене цвітну капусту для своєї старенької мами, сказала: "Моя мама з великим задоволенням їсть цвітну капусту і запитує у мене: "Де це ти, доню, знайшла таку смачну рибу, що у ній зовсім немає кісточок?" На що ми обидві обмінялися задоволеними посмішками: я з радістю, що мій товар до вподоби, а вона – що знайшла саме те, що їй було потрібно.

Щодо вмісту вітамінів цвітна капуста стоїть в одному ряду з такими визнаними "чемпіонами", як чорна смородина та шипшина. Крім вітаміну С, є в ній вітаміни групи В, вітамін А, найцінніші мінеральні солі та мікроелементи. Дуже корисна при шлункових захворюваннях, застосовується у дієтичному і дитячому харчуванні. З цвітної капусти можна приготувати дуже багато смачних страв – відварених, смажених, запечених, а також салати, супи тощо.

А тепер розповім про те, як я вирощую капусту, щоб мати стабільний врожай і щоб звести до мінімуму втрати й розчарування, а вкладені праця і час принесли відчутний прибуток і максимум задоволення. Я беру на себе сміливість розповісти, як я вирощую капусту і, до речі, ще дідівським способом (бо все нове – то давно забуте старе).

Під ранню та цвітну капусту броколі і кольрабі першого-другого строків садіння ґрунт починаю готувати з серпня. Під осінню оранку вношу органічні добрива з розрахунку 8–10 кг на 1 м^2. Ця культура дуже добре реагує на внесення курячого посліду (4–5 кг/м^2). До осені верхній шар ґрунту (8–10 см) просапую 3–4 рази, щоб знищити на грядці бур`яни й накопичити достатню кількість вологи та поживних речовин. На перезволожених ґрунтах нарізую борозни.

Під пізньостиглі сорти капусти підготовку ґрунту починаю трохи пізніше, але не допускаю, щоб площа після попередньої культури була невиорана, бо це призводить до висушування ґрунту, розмноження шкідників, хвороб і бур`янів.

Навесні, як тільки можна вийти на город, під ранню і цвітну капусту (першого-другого строків садіння), броколі та кольрабі ґрунт розпушую на глибину 8–10 см з одночасним вирівнюванням поверхні граблями. Це сприяє зберіганню вологи, такої необхідної для гарного приживлювання розсади. Під пізньостиглі сорти капусти, а також броколі й цвітну капусту третього строку садіння ґрунт 2–3 рази розпушую на 8–10 см і розрівнюю.

Ранню капусту, цвітну і броколі вирощую розсадним способом. Розсаду вирощую сама. Велику купу коров`ячого гною разом з підстилкою розрівнюю і щедро поливаю гарячою (киплячою) водою, потім накидаю шар родючого ґрунту: одна частина дернової або компостної землі, дві частини перегною і одна – піску. На відро такої суміші додаю півлітрову банку деревного попелу і склянку вапна-пушонки. Розрівнюю, ущільнюю, злегка зволожую, нарізую канавки і сію. Потім гарно поливаю теплою водою із слабким розчином марганцівки, накриваю каркасом, обтягнутим плівкою, і, залежно від температури, накриваю зверху старою ковдрою. На третій-четвертий день з`являються дружні сходи (якщо насіння якісне). Розсаду тримаю відкритою за сонячної і плюсової температури (це вдень, а на ніч накриваю). Розсада у мене виходить загартованою, міцною і красивою.

Рання капуста утворює невелику розетку листя, тому розсаду висаджую загущеним способом (ширина міжрядь 40–50 см, відстань в рядку 30–40 см). Глибина садіння – по перший справжній листок або на 1–2 см глибше грудки землі, що є на корінчику рослини. Під

час висаджування стежу, щоб не присипати ґрунтом верхівкову бруньку (сердечко). Розсаду висаджую з рясним поливом.

Пізньостиглу білоголову капусту вирощую безрозсадним способом. За такого способу коренева система рослини проникає на глибину до 1,5–2 м, що робить її більш витривалою до погодних стресів та посухи. У ямку висіваю 4–6 насінин. Рослини проріджую, коли з`являється 2–3, але можна – і 4–5 листочків. У такому випадку вирвані рослини використовую як розсаду.

На четвертий-шостий день після висаджування перевіряю, як рослини прижились. У місцях випадання підсаджую нові і розпушую міжряддя на глибину 5–6 см. Кожне наступне розпушування здійснюю з інтервалом 8–10 днів, знищуючи бур`яни.

Перед висаджуванням розсади готую бовтанку (густий розчин) землі, до якого додаю 5–7% коров`яку і подрібнену махорку. У неї вмочую кореневу систему розсади. Ще краще замість землі взяти глину. Часто й поблизу рослин сиплю махорку. Така обробка захищає їх від капустяної мухи, дротянки та інших ґрунтових шкідників. Деякі автори рекомендують замінювати махорку на ТМТД (20–15 г), але цю пораду я не буду коментувати, бо сама намагаюся якомога менше використовувати хімічні препарати.

Протягом вегетаційного періоду поливаю 2–4 рази (залежно від погодних умов). Поливна норма на початку вегетації 300–400 л, а в період інтенсивного росту і формування головок – 500–600 л води на 10 м^2.

Як зберігати урожай, як квасити капусту і готувати з неї страви – це вже на вибір кожної господині. Але у нашій полтавській місцевості є один гарний рецепт приготування капустяного салату, здатного зберігатися тривалий час. Як на мене, він вартий уваги. Ось рецепт.

5 кг капусти дрібно пошинкувати, 1 кг перцю порізати на смужки, 1 кг моркви натерти на тертушку, як для моркви по-корейськи, 1 кг червоного буряка потерти, як моркву, 1 кг цибулі порізати дрібно. Додати 1 ложку солі, 1 склянку цукру, 0,5 л оцту, 0,5 л олії. Все гарно вимішати руками, дати настоятися годину. Потім розкласти у стерильні літрові чи півлітрові банки і накрити капроновими кришками. Зберігати в холодному місці.

І на закінчення жарт і загадка: чомусь саме в капусті знаходять немовлят.

Валентина Турчина,
м. Полтава

Диво-баклажан Геліос

Я завжди із задоволенням перечитую журнал "Дім, сад, город" і знаходжу в ньому багато корисної інформації. Тому хочу поділитися власним досвідом. Сподіваюся, що він принесе користь читачам.

Вирощуванням овочів займаюся тривалий час. Особливу перевагу віддаю такому овочу, як томат. Зібрала досить пристойну колекцію – близько двохсот сортів томатів, а от баклажан для мене культура нова. Теоретичні знання були, проте практики не вистачало, оскільки донедавна вважала цю справу безперспективною...

Я листуюся з багатьма городниками й ми, по можливості, ділимося новинками селекції. Одна знайома городниця надіслала мені насіння баклажана Геліос, і я вирішила випробувати "новосела" на своїх грядках. Насіння висіяла в парник на початку квітня, сходи довго не з'являлися, але це характерно для баклажана. Через два тижні, після появи сходів рослини підживила Міком "Сударушка" і повторювала цей захід через кожних 12 днів, а також не забувала про розпушування й полив ґрунту.

На початку травня почала провітрювати й загартовувати розсаду, а наприкінці травня – висаджувати у відкритий ґрунт, попередньо вмочивши корінь рослини у розчин інсектициду Шедевр. Це дає змогу захистити їх від навали колорадського жука на тривалий час, кущики інтенсивно ростуть і розвиваються. Баклажан дуже вибагливий до вологості ґрунту й добре реагує на підживлення (як кореневі, так і позакореневі). Тому поливати необхідно не рідше двох разів на тиждень, і ні в якому разі не холодною, а підігрітою на сонці водою (бажано у вечірні години). А завдяки підживленню рослини формують багатий урожай і дають ранню продукцію. Для підживлення можна використовувати Міком "Сударушка" (томат), який використовують для підживлення томатів, баклажанів і перцю, дозування зазначене на упаковці.

Через два тижні після висаджування, коли розсада вже досить добре прижилася, варто обробити рослини одним з фунгіцидів широкої дії: Квадрис, Блу бордо, Чемпіон. Це захистить рослини баклажанів від грибкових хвороб.

На початку червня на моїх кущиках почали з'являтися квітки, а незабаром і самі плоди. Яким же було моє здивування, коли плоди цього сорту почали перетворюватися на величезні кулі, а не мали традиційної форми. Сорт виявився ранньостиглим, адже вже на початку серпня ми зривали перші плоди, використовуючи їх у кулінарії.

Я дійшла висновку, що це – найсмачніші баклажани з-поміж тих, які мені доводилося куштувати. Адже головною їхньою "фішкою" є те, що плоди зовсім без гіркоти. Я сфотографувала це диво на своїй грядці. Урожай був відмінний, плоди збирали до кінця вересня. Тепер точно знаю, що не розстануся з цим дивовижним сортом, а з бажаючими мати в себе такий баклажан можу поділитися насінням. Можливий обмін на інші цікаві культури.

Л.В. Харитоненко,
с. Петровське,
Рокитнянський р-н.,
Київська обл., 09621.

Гарбузи тривалого зберігання

Останнім часом до нас звертаються городники з проханням розповісти про харчові гарбузи тривалого зберігання, які ми постійно пропонуємо для придбання в різних виданнях. Зупинюсь на деяких. Це гарбуз ДАНА афганської селекції, гарбузи РУМБО та ДЕЛІКАТА, запропоновані Тернопільським АГРОПРОЕКТОМ, а також перевірений часом гарбуз АРАБАТСЬКИЙ. Тривале зберігання гарбузів залежить як від сорту, так і від умов зберігання. Вищеназвані гарбузи можна зберігати до кінця весни.

Успішне зберігання гарбузів починається з правильного добору сорту, ретельного дотримання агротехніки (сюди входить пасинкування, підживлення), своєчасного збирання плодів до настання заморозків. Вирощені плоди збираємо дбайливо і переносимо обережно, оберігаючи шкірку від пошкоджень. Ні в якому разі не тримаємо їх у погребах та холодних вологих приміщеннях. Іноді вистачає декілька днів, щоб через підвищену вологість гарубзи уразила грибкова гниль.

Як і кожного року, столові, кормові та декоративні гарбузи в минулорічному сезоні на нашій городній ділянці почувалися дуже добре. Коли формувалися рослини, пройшли рясні дощі, які сприяли належному росту рослин. За браком часу підживлення та пасинкування провели за літо тільки один раз.

Особливо великої уваги приділяли великоплідним гарбузам ТИТАН, АТЛАНТ, СТОФУНТОВИЙ, щоб вони до осені набрали вагу. Дуже важливо правильно обрати місце та схему сівби. Гарбуз любить відкритий простір,

Панський кращий за Спринт Таймера

Багато городників-аматорів з нетерпінням чекають появи нових, перспективних сортів помідорів. У декого з них експериментальний город нагадує сортову ділянку, де рослини висаджено за групами стиглості, висотою стеблостою і навіть за розмірами та забарвленням плодів. І це радує. Адже ще не так давно більшість городників купували "наосліп" ринкову розсаду, незважаючи на її якість та сорти, аби лише заповнити город і одержати помідори звичайного смаку, з посередньою продуктивністю. Але поступово, побачивши в сусіда велику кількість плодів на шпалерах або прочитавши статті із привабливими фотографіями нових сортів, городники почали пробувати й у себе ці диво-сорти.

З кожним сезоном кількість вдячних замовників у насінницького підприємства "Союз" при Дніпропетровському агроуніверситеті додається, причому із різних регіонів України. Гордість нашої колекції – це унікальний сортовий склад рожевоплідних помідорів. Вони всіма улюблені, завжди затребувані й за умови правильного добору сортів (різних груп стиглості і висоти стебла) можуть забезпечити конвеєр смачної, привабливої продукції до самих морозів. У минулому сезоні ми вивчали цікаві новинки не лише рожевих, а й червоноплідних помідорів.

Лідером серед червоноплідних визнано сорт з величним ім'ям – **Панський**. І він гідний цього імені. Рослини мають висоту до 1,5 м, красиві, стрункі, з величезними різьбленими листками, добре провіваються. Плід вишнево-червоний, блискучий, злегка серцеподібно-видовжений, без зеленої плями, щільний, масою 500 г і більше грамів. Вражає відмінний смак, лежкість, транспортабельність, стійкість до перестигання на корені. Сорт ранній і водночас плодоносить дуже довго.

Панський нагадує Спринт Таймер, але у нього є одна істотна перевага: великих плодів на рослині формується багато і всі вони одномірні, з високою товарністю та якістю. Такі красені – нарозхват на ринку, а з одного помідора можна приготувати салат на всю родину. У минулорічному сезоні після сильного градобою, найжорстокішої грунтово-повітряної посухи сорт Панський потрапив у десятку найстійкіших до стресу сортів нового покоління. Він гідний впровадження на кожній українській грядці, до того ж має високу стійкість до хвороб.

Нагадуємо городникам, що насіння від оригінаторів у ексклюзивному упакуванні продається в насінному кіоску Дніпропетровського агроуніверситету. Для жителів Запоріжжя насіння від СП "Союз" продають у магазині "Дачник" в районі Малого ринку, а на прохання жителів Донецька – у насінному магазині "Врожайна грядка" на Привокзальному ринку. Для одержання каталогу варто надіслати чистий конверт із зворотною адресою.

О.М. Лазарєва,

кандидат сільськогосподарських наук,
доцент Дніпропетровського агроуніверситету
а/я 4930, м.Дніпропетровськ, 49098
тел. 8(0562) 20-91-77, 8(056) 785-13-13
факс 8(056) 733-00-73

де багато сонця і гуляє вітер. Схема сівби – 2 х 1,5 м. В лунки клали по дві насінини. Коли рослини сформувалися та пішли в ріст, пропололи їх. Залежно від ступеня забур'яненості робимо це не менше двох разів.

У вирощуванні гарбузів найголовніше – регулярне плодоношення. Це один із найважливіших агрозаходів, які сприяють формуванню великих плодів та своєчасному достиганню. Пасинкування й прищипування проводимо тоді, коли можна залишити на рослині найкращі плоди, проте не більше трьох-чотирьох. Видаляємо (пасинкуємо) весь час усі бічні батоги, що розвиваються в пазухах листків, розміщених після плодів. За плодами, які видаляємо разом з бічними батогами, не сумуйте. Вони все одно не достигнуть до перших приморозків, а, навпаки, негативно впливатимуть на розвиток перших плодів, які ви залишили після пасинкування.

Урожай торік видався на славу. Наприклад, плід у сорту ДАНА сягнув довжини більше одного метра, він чудовий на вигляд зовні та червоний всередині, а з солодкого м'якуша можна приготувати різні страви, особливо в запеченому вигляді йому немає рівних. Невеличкий за розміром та масою (менше 4 кг) кущовий столовий гарбуз АМАЗОНКА. У нього зовсім немає батогів, тож під час висівання насіння потрібно загущення, і відстань між рослинами сягає одного метра. Чудовий у кулінарному використанні. Гарбуз РУЖ ВІФ ДЕ тамл французької селекції – кормовий, дає напрочуд високий урожай і зберігається лише два місяці після дозрівання та збирання.

Взагалі, гарбузи – невибаглива культура. Вони ростуть у будь-яких регіонах України. В даний час у нас на випробуванні знаходиться чудовий (а ми вже це бачимо) великоваговик столового призначення ЗАРЯ ВОСТОКА (російська назва). Сірий, злегка ребристий, плід твердої консистенції, чудовий у зберіганні та у приготуванні різних страв з лікувальними властивостями, особливо для літніх людей. Охоче поділюся з насінням найкращих столових гарбузів, якщо вкладете конверт із зворотною адресою.

О.М. Колодько,

вул. Леніна, 26 с. Хухра,
Охтирський район, Сумська область, 42750

Конюшина заглушила пирій

Випадково став свідком цікавого випадку на своєму городі. З метою збагачення ґрунту азотом та приглушення пирію, що насувався з сусіднього городу, посіяв 4 сотки конюшини. Щоб її було легше косити, не давав їй змоги переростати: скошував через кожні 15 днів. Спочатку зелену масу згрібав і сушив поруч з ділянкою конюшини. На все це було потрібно чимало фізичних зусиль, які й без того вже обмежені. Тоді вирішив скошену масу складати просто на посівах конюшини. Склав її у три купи і так залишив, щоб трава перегнивала.

Через півмісяця перевірив, що робиться з конюшиною. Розгріб і побачив цікаве видовище, якого ще у своєму житті не бачив. Під зеленою масою була зовсім чиста земля, ніби асфальт. З`ясувалося, що в процесі гниття рослинної маси з неї виділяються токсичні речовини, які повністю знищують під собою всяку живу рослинність, у тому числі й коріння конюшини. Коля я зібрав ці купи і виніс за межі посівів, то виявив, що на цих місцях залишилися чорні ділянки, на яких не було жодної рослини чи навіть якогось зеленого паростка. Все перегнило. Характерно, що всі ці три ділянки простояли такими до морозів, на них нічого не росло.

Сусідам я жартома говорив, що це площадки від вояжів НЛО – такі вони були виразні на зеленому фоні рослин. Вирішив цю ситуацію застосувати для своїх господарських потреб. Всім відомо, що між городами є межа – постійна складова частина непорозумінь між сусідами, бо хтось повинен тримати її у пристойному стані. Це випало мені. Добре було, б, якби тут росли любисток чи м`ята або ромашка, та, на жаль, – тільки пирій, вівсюг, спориш, будяки й осот, тобто рослини, які, чим частіше косиш, тим більше й скоріше відростають. Тут і згодилося моє випадкове відкриття. Скосив я на межі травостій і замість нього на стерню поклав скошену зелену масу конюшини шаром 25–30 см. Більше до самої зими я нічого не робив, бо бур`ян загинув, а межа не обсіялася його насінням.

Може, хтось скористається моїм досвідом у власному господарстві.

В.П. Цифір,
пенсіонер,
с. Вороньків, Бориспільський р-н, Київська обл.

Консультує спеціаліст

Як знищити ведмедку

Хочу прочитати пораду, як вивести ведмедку? Вона знищує все, що росте на городі.

В.А. Каленько,
м. Чернігів

Ведмедка (капустянка) звичайна більше полюбляє низинні вологі місця. Зимують личинки і дорослі особини на глибині до 1 м, тому глибоке перекопування (оранка) восени не досить ефективне. А от самка відкладає 300–350 яєць у гнізда на глибину 10–15 см, в місця, де ґрунт не розпушений (наприклад, садові доріжки). Ембріональний розвиток триває 10–20 днів, ще 30–40 днів личинки знаходяться в цьому гнізді, після чого розповзаються по площі, збільшуються у розмірі, а влітку наступного року перетворюються на дорослих особин. Ось чому ефективне глибоке розпушування міжрядь і садових доріжок. Порадимо ще кілька успішних способів боротьби з шкідником.

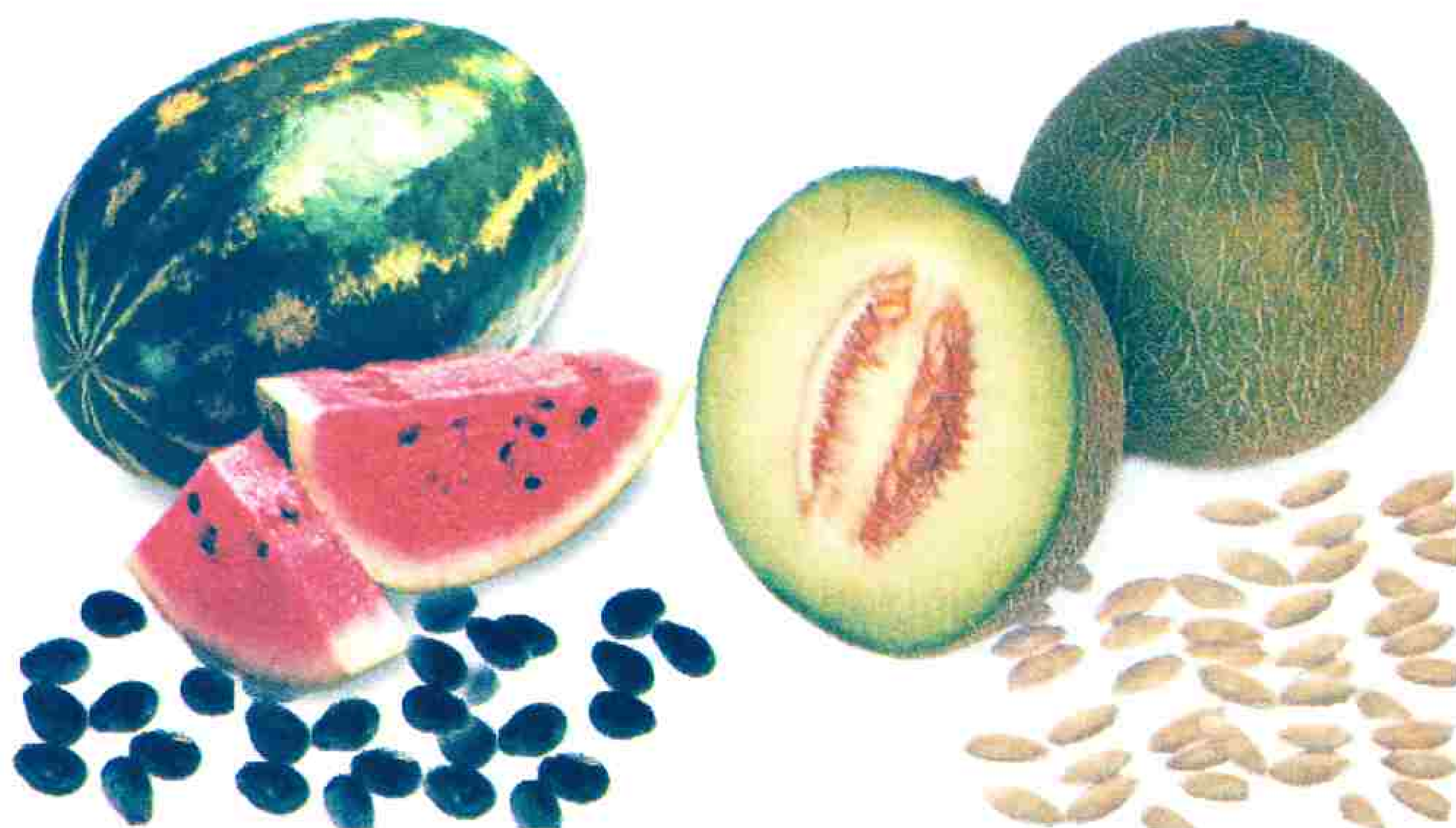
На початку осені виріийте яму глибиною до 70 см і засипте її свіжим гноєм, який уже "перегорів". Краще кінський, але підійде й коров'ячий, овечий, козячий – будьякий. До нього на зимівлю заповзатимуть ведмедки. Згодом, наприкінці осені, гній виймають і виносять курям або спалюють.

Деякі читачі описують успішний досвід боротьби, вставляючи до ями глибиною 50 см старе відро без дна, щоб до нього потрапили ведмедки. Наступного року, щойно розмерзнеться ґрунт, відро виймають (зробити це легше, ніж вибирати з ями в першому випадку) і згодовують домашнім птахам або знову ж таки спалюють. За словами одного з читачів, він був здивований, побачивши, скільки у відрі дрібних ведмедок. Як бачите, перший спосіб має варіації: і яма глибиною не 70 см, і виймають гній не восени, але ефективність доволі висока. Якщо у вас великий город, можна вирити кілька таких ям (пасток) у різних місцях.

Вносячи гній на город, просійте його крізь дрібну сітку, що відсіє цього шкідника. Можете випустити на купу гною курей, які особливо ефективно знищують його, якщо шар гною невисокий (інакше не дістануть до середини і низу). Можна випустити курей і на перекопаний восени ґрунт, але тоді вони знищать і дощових черв'яків. Не вносьте свіжий гній (лише повністю перепрілий). Можете використати й рекомендовані препарати, наприклад, "медведтокс". Важливе значення має і дотримання сівозміни.

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет

Насінництво овочів – справа непроста



Хочу прочитати на сторінках журналу про насінництво огірків, кавунів та динь, про все, що є нового у цій галузі.

М.Г. Очеретний,
Хмельницька обл.

Насінництво – складна, але цікава галузь, що виробляє цінне насіння для реалізації, яке спроможне дати високі врожаї. На жаль, на присадибних ділянках важко і навіть практично неможливо ним займатися, до того ж потрібно мати спеціальні знання та досвід роботи. Розповімо в загальних рисах про насінництво огірка, що має багато спільного для всіх гарбузових.

Площу живлення рослин на насінницьких посівах збільшують, аби забезпечити формування більшої кількості насінників (жовтяків) і насіння, легше також буде проводити сортові прочистки. Щоб не допустити перезапилення, потрібно розміщувати їх ізольовано: на відкритих місцях, на відстані не менш як 2 км від інших насаджень гарбузових. За появи першого листка видаляють усі нетипові для даного сорту і слабкі рослини. Для цього потрібні певні знання, щоб за формою і виглядом листка відрізнити даний сорт від інших. Другу прочистку проводять на початку цвітіння, видаляючи рослини, що відрізняються за формою, забарвленням і характером опушення. Третю прочистку – на початку достигання насінників, видаляючи рослини з нетиповими плодами.

Для супереліти виділяють 3–5% кращих рослин, у яких на головному стеблі та пагонах першого порядку гілкування плоди формуються у кожному з перших 3–4 вузлів, а також рослини з "букетним" типом, коли у вузлі утворюються 2–3 плоди у вигляді китиці. У відібраних жовтяків слід виділити насіння з м'якуша, що здійснюють у спеціальних машинах або шляхом відмивання та подальшого сушіння. Висушене насіння сортують за розмірами (цей процес називається калібруванням). Вологість висушеного і відсортованого насіння не повинна перевищувати 6%. Раніше його зберігали 2–3 роки, перш ніж відправляти на реалізацію, бо від свіжого насіння рослини давали багато пустоцвіту. Пізніше встановили, що зберігання протягом двох–трьох років можна замінити прогріванням при 50–60°С. Сьогодні насіння відбирають переважно з нижніх двох третин плоду. Вирощені з такого насіння огірки містять значно менше гіркоти. Раніше цього не робили, оскільки вихід насіння з жовтяків становить лише 0,6–2% (150–200 кг з гектара). Нині ж іноземні виробники жертвують певною кількістю насіння заради якості.

Великої популярності набуло вирощування гібридного насіння. Першим вітчизняним гібридом був знаменитий Успіх 221. Щоб його створити, висаджували два ряди материнського сорту (для цього гібрида брали Посередник 97) жіночого типу цвітіння на один ряд батьківського (Рустем 96-А), що формує переважно чоловічі квітки (пустоцвіти). Під час першого проріджування у материнського сорту залишали удвічі більше рослин, ніж батьківського, а, починаючи від цвітіння, у нього ж видаляли рослини чоловічого й однодомного виду, а також усі плоди (вони можуть утворитися від запилення пилком тієї ж рослини). А рослини батьківського повністю видаляли за 20–30 днів до збирання плодів.

У кавунів і динь на насіння відбирають плоди, сформовані на центральному пагоні та на пагонах першого порядку в нижніх вузлах. Рослини з такого насіння дають значно більше зав'язі, ніж від зібраного з плодів, що зав'язалися в інших місцях.

Як бачите, процес дуже складний, з великою кількістю наукових термінів і не зовсім зрозумілих заходів та тонкощів. Тож не замислюйтесь: чи чотиригранний це плід. Фірми, які реалізують насіння, вже зробили все, щоб від їхнього якісного насіння було менше пустоцвіту і гіркоти в плодах, та високі врожаї плодів на різні смаки: горбкуватих і гладеньких, з твердим, щільним, хрустким м'якушем і ніжним, соковитим тощо. Якщо ж вас цікавить процес насінництва, зверніться до найближчої селекційно-дослідної станції, почитайте відповідну літературу. Чим більше ви дізнаєтеся про це, тим достеменніше переконаєтеся, що одержати якісне насіння на присадибній ділянці майже неможливо (хоча б через недостатню просторову ізоляцію).

Ю.В. Слєпцов,
Національний аграрний університет

Окулірування груші

Саджанці груші як у промислових розсадниках, так і в аматорських умовах можна вирощувати за декількома різнотривалими технологічними схемами. Одна з них передбачає літнє окулірування культурним вічком висаджених навесні однорічних сіянців груші або вегетативно розмножених клонових підщеп. У центральних і південних регіонах можливе окулірування навіть сіянців, вирощених у поточному році, тобто з насіння, висіяного навесні. Для цього найкраще використовувати насіння таких видів груші: Г. овальна, Г. березолиста, Г. Каллері, Г. блискучоплідна, Г. Бретшнейдера, Г. ароматіка.

Ще одна схема передбачає вирощування груші на скелетоутворювачах. Тобто окулірування роблять на основних гілочках дворічки-скелетоутворювача. Позаяк кінець липня – серпень найоптимальніші строки для окулірування, то на ньому ми й акцентуємо увагу читачів.

Підготовка підщеп до окулірування

За 8–10 днів до окулірування секатором або краще садовим ножем видаляють бічні розгалуження на стовбурці насіннєвих підщеп на висоті до 7–10 см, у клонових залежно від висоти місця операції – до 18–25 см.

У насіннєвх підщеп інколи може мати місце слабке потовщення стовбурців. У такому випадку їх поливають і за 15–20 днів до окулірування зрізують верхівки. Цей прийом активізує ростові процеси і підвищує камбіальну активність, що є запорукою нормального приживлення вічок.

В період окулірування підщепи повинні бути в стані активного росту. Якщо він призупинився, то слід провести полив і підживлення азотними добривами. Це сприятиме відновленню росту і доброму відставанню кори.

Перед окулірованням (за 2–3 дні) розгортають сіянцеві підщепи та протирають їх від решток ґрунту і пилу.

Строк окулірування сплячою брунькою визначають з урахуванням росту і розвитку сортів-прищеп і підщеп. У сортовому розрізі спочатку окулірують літні сорти, потім осінні і зимові.

Необхідно чітко дотримуватись календарних строків окулірування, рекомендованих для відповідної зони. Зокрема в умовах Київщини при проведенні його в ранні строки (перша декада серпня) як на сіянцях, так і на клонових підщепах можливе масове проростання вічок у поточному році, особливо, коли у вересні стоїть тепла погода. Це є негативним явищем, бо такі проростки, як правило, гинуть під час перезимівлі, але в разі їх нормального визрівання і закладання верхівкової бруньки та благополучної перезимівлі, вкорочувати їх навесні не рекомендується, бо тоді з них виростають саджанці загалом нормальні, але з дещо викривленим штамбом.

Фото 1. *Фрагмент скелета сорту Кучерянка на кроноутворювачі 1344.*

При окуліруванні посередника, інтеркалярної вставки чи кроноутворювача керуються тими ж критеріями, що і за звичайного окулірування. На практиці у якості кроноутворювача добре себе зарекомендувала форма груші 1344, а також можна рекомендувати карликову форму Пірогном. Обидві форми селекціоновані в Інституті садівництва УААН.

Кроноутворювачі (в т.ч. і карликові) окулірують у більш ранні строки. Це пов`язано з тим, що кора у верхній частині крони відокремлюється гірше і не такий тривалий час. Але на кроноутворювачах цю операцію можна провести способом окулірування вприклад або ж навесні шляхом поліпшеного копулювання.

Заготівля живців

Живці для окулірування заготовляють у маточносортових садах або на деревах, що добре плодоносять. Це мають бути дозрілі пагони приросту поточного року з добре розвиненими бруньками. За можливості вибору (але не обов`язково) їх краще заготовляти з верхньої частини крони на південному або південно-західному боці, де вони формувались в умовах кращого освітлення.

У груші безпосередньо для окулірування беруть бруньки з середньої та верхньої частини пагона, які краще приживлюються, і їх окулянти сильніше ростуть. Для заготівлі живців вибирають пагони довжиною 25–35 см (чим довший пагін, тим менша ймовірність, що в нього будуть квіткові бруньки). Пагони бажано заготовляти в день окулірування або надвечір (для ранкового окулірування). З них видаляють нижню частину з недорозвиненими бруньками, а також листкову пластинку, залишаючи черешок завдовжки 8–10 мм. Живці зв`язують у пучки, на етикетці вказують сорт і кількість. При окуліруванні на місці їх вміщують у відро з тонким шаром холодної води. В цей же день використовують для окулірування. Вічка, які тривалий час перебували у воді, не рекомендують для окулірування, бо це може негативно вплинути на процес приживлення.

Техніка окулірування за кору

Окулірування включає утворення Т-подібного розрізу, заготівлю щитка з брунькою прищепи, вставляння його у розріз, обтискання, а потім обв`язування місця щеплення (див. рис. 1). Як правило, кращим місцем для окулірування є північний бік підщепи, де взимку спостерігається менше коливання температури. Але слід також враховувати напрямки панівних вітрів у літній період і можливість відчахування окулянтів.

Насінні підщепи окулірують у кореневу шийку, де краща камбіальна активність, і в перші роки в умовах

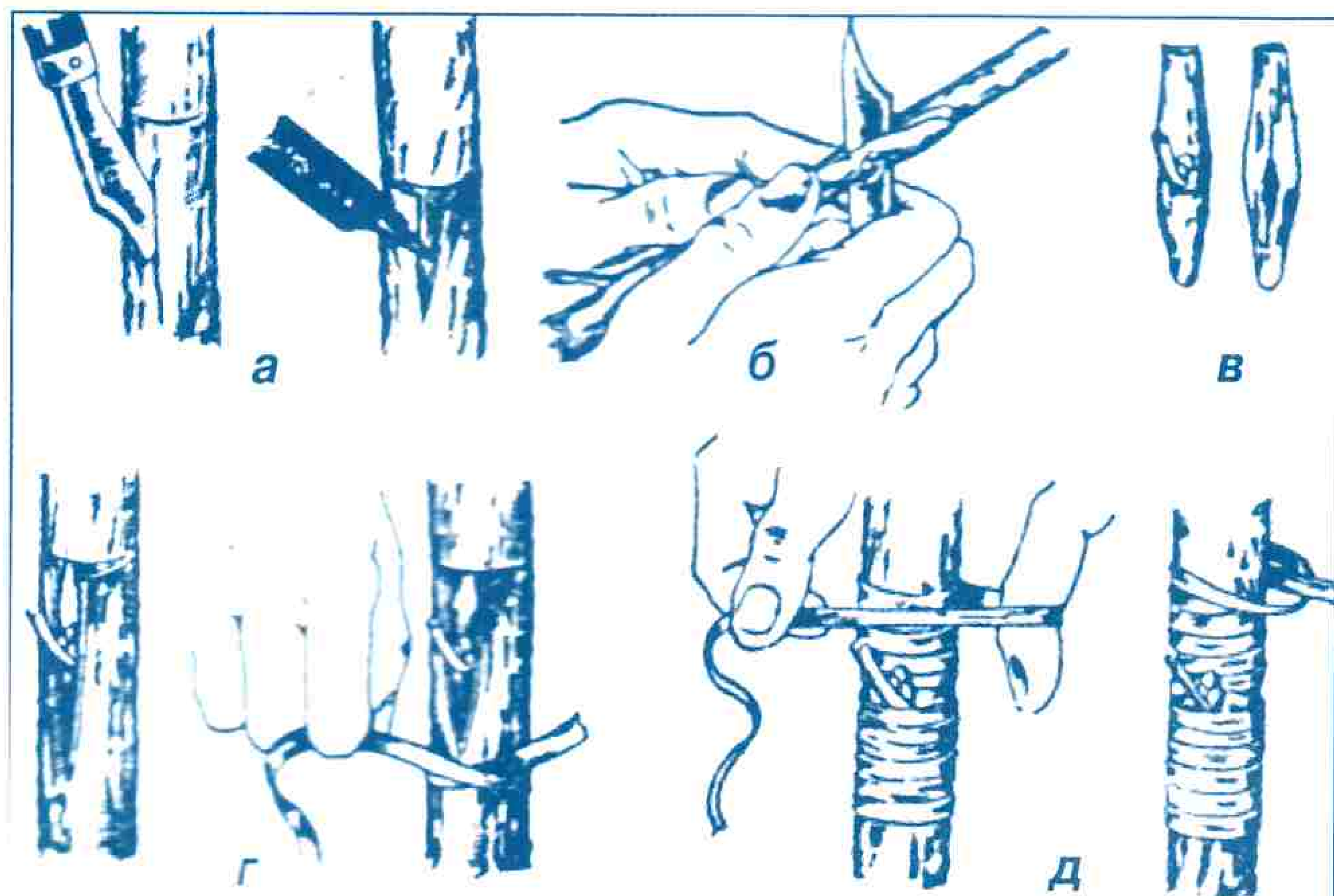


Рис. 1. Окулірування за кору:
а – виготовлення Т-подібного розрізу на підщепі; б – зрізування вічка з брунькою; в – зрізане вічко; г – підщепа з вставленим вічком; д – обв`язування вічка на підщепі.

саду дерева з таких саджанців утворюють менше порослі. Клонові підщепи можна окулірувати на різну висоту – від 5 до 40 см і вище. Обумовлено це тим, що: по-перше, такі саджанці можна використовувати для заглибленого садіння; по-друге, високе окулірування нині широко практикується і все більше впроваджується у виробництві садивного матеріалу, бо в залежності від висоти виконання воно послаблює ростові процеси, обмежує габітус крони, значно прискорює плодоношення – а це складові, які є передумовою високопродуктивних інтенсивних насаджень.

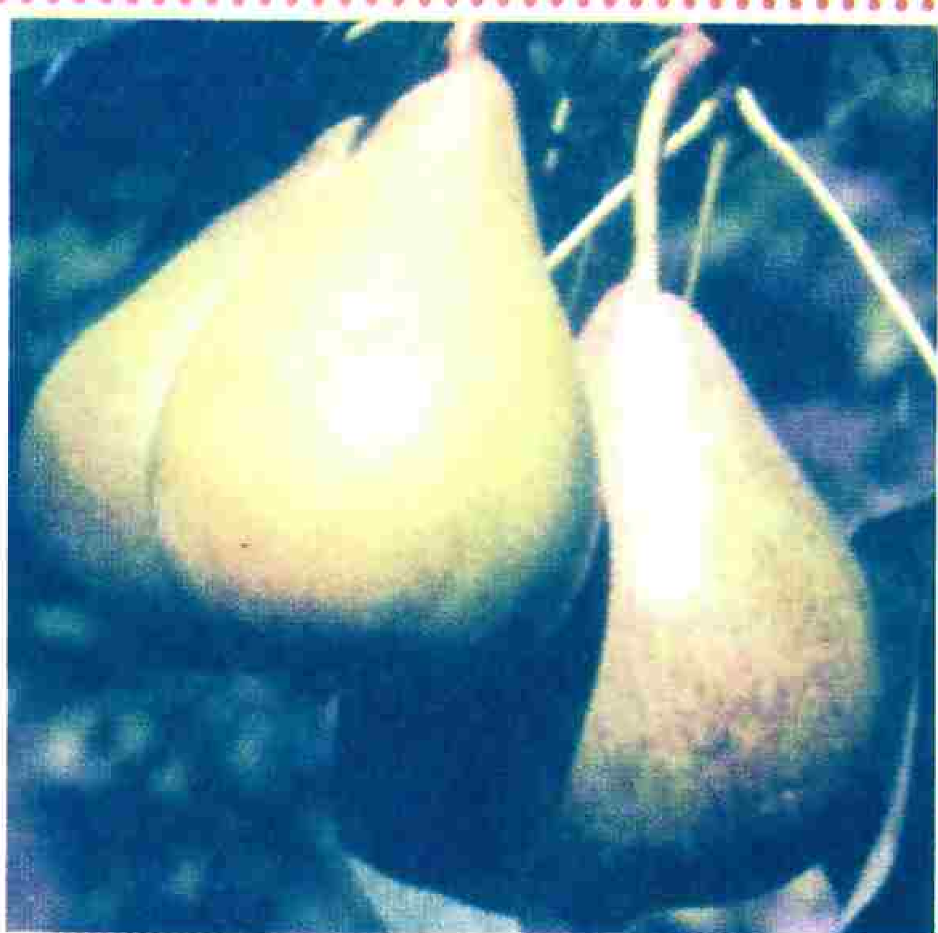
Техніка окулірування за кору така. Воно виконується ножем для щеплення або окулірувальним. На місці щеплення роблять поперечний розріз кори довжиною приблизно 1/3 діаметра підщепи, причому лезо ножа ставлять не перпендикулярно її стовбурцю, а під гострим кутом, що дає змогу у процесі розрізу відхилити нижню частину кори. Поздовжній розріз довжиною 20–25 мм роблять, починаючи знизу до поперечного розрізу. При завершенні розрізу, не виймаючи ножа, лезом відкидають одну із стулок кори Т-подібного розрізу. Наступним рухом леза відгинають протилежну стулку (ніж для щеплення) – розріз готовий. При використанні окулірувального ножа стулки Т-подібного розрізу розкривають кісточкою, а це – додаткові рухи, пов'язані з перевертанням ножа (рис.1, а).

Після цього з живця прищепи зрізують щиток з брунькою. Живець тримають у лівій руці морфологічно верхньою частиною до себе, вказівним пальцем підтримують місце під брунькою і де буде зрізатись щиток. Зріз починають на відстані 12–15 мм нижче бруньки і закінчують на такій же висоті вище неї. Ніж заглиблюють до деревини і плавним рухом до себе і направо зрізують щиток з тонким шаром деревини. Під брунькою лезо ножа заглиблюють і притискують, щоб полегшити зріз судинно-волокнистого пучка, через який відбувається живлення бруньки, а також при зрізуванні щитків у сортів груші, які мають колінчасті пагони, бруньки яких розміщені на підвищенні. Зрізаний щиток притримують великим пальцем правої руки, а лівою беруть щиток за листковий черешок і вставляють у Т-подібний розріз. Щиток вставляють за кору так, щоб брунька була посередині поздовжнього розрізу, а верхня його частина співпала або була нижче поперечного розрізу. Вставлений щиток притискують і обв'язують місце окулірування.

Обв'язку накладають, починаючи з нижньої частини. Кінець плівки закріплюють, підклавши його під перший виток. Потім, натягнувши плівку, спіральними витками намотують її так, щоб витки перекривали один одного (накладання одного витка на інший не допускають, бо це призведе до перетяжок), обходять бруньку і закріплюють обв'язку вузлом вище поперечного розрізу кори. У деяких сортів груші бруньки дрібні і притиснуті до живця. Синтетичною плівкою їх можна обв'язувати повністю. Але у більшості сортів бруньки великі і їх треба обходити, щоб не зламати.

Ряд інструкцій з окулірування рекомендує завершувати обв'язування вічка знизу. Це не дуже раціонально, бо при зрізуванні дички на вічко треба ще знімати

ТРАПЕЗІЦА – ранньолітній болгарський сорт, одержаний шляхом гібридизації сортів Бере Жіффар і Церовка.



Дерево середньоросле, з оптимальними кутами відходження основних гілок. Крона легко формується шляхом обрізування, з віком не загущується.

Досить зимостійке. В умовах Київщини підмерзання річного приросту не відмічено, за температури -25,9°С пошкоджувалось 2% плодових бруньок. Плоди не уражуються паршею, хоча листя може пошкоджуватись за несприятливих умов. Сумісність з айвою висока. В розсаднику дає розгалужені однорічки.

У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 4–5-й рік після садіння в сад, плодоносить регулярно і щедро. Урожай 11–12-річних дерев становить по 27–32 кг.

Потенційні запилювачі: Улюблена Клаппа, Конференція, Говерла.

Плоди розміром від нижчесереднього до середнього, маса 65–90 г, зеленувато-жовті, з гарним розмитим рум'янком.

Шкірочка тонка, гладенька, ніжна.

М'якуш ароматний, кремовий, напівтаючий, соковитий, кисло-солодкий, доброго смаку.

Дегустаційна оцінка – 4,2–4,3 бала.

Знімальна стиглість плодів на Київщині настає у третій декаді липня, за 10–20 днів до плодів сорту Бере Жіффар, перед якими вони не поступаються за смаком і переважають за розмірами. Достигають плоди не одночасно. Термін споживання знятих груш 5–7 днів.

Переваги: висока зимостійкість; сумісність з айвою; ранні строки достигання.

Недоліки: дрібноплідність; короткий термін споживання плодів.

За якістю плодів це один з кращих ранньолітніх сортів. Користується популярністю в аматорів, заслуговує на поширення у приміських і курортних зонах.

фіксуюче кільце. Коли обв'язка фіксується над вічком, вона зрізується одночасно з надземною частиною дички, а нижня частина обв'язки самозвільняється.

Зрізувати вічко треба з якомога тоншим шаром деревини або її можна обережно видаляти, не пошкоджуючи судинно-волокнистий пучок. Це сприяє збільшенню площі контакту камбіальних тканин, що позитивно впливає на приживлюваність вічок. Потрібно також скоротити до мінімуму час розриву між окуліруванням і обв'язуванням. В процесі окулірування бажано також підбирати вічка для товстіших і тонких підщеп, знімаючи щиток відповідно з нижньої чи верхньої частини живця.

Окулірування вприклад

Останнім часом дедалі більшого значення ***набуває окулірування вприклад***. Цей спосіб продуктивніший, ніж окулірування за кору. Його можна використовувати при погіршенні камбіальної активності (не відстає кора) або рано навесні, до початку сокоруху. Живці заготовляють так само, як і для окулірування в Т-подібний розріз.

Техніка цього способу така (рис. 2). В нижній частині стовбурця підщепи роблять клиноподібний розріз кори до деревини під кутом 30–40°. Потім на 2,5–3 см вище роблять другий розріз кори і рухом ножа зверху вниз зрізують кору з тонким шаром деревини до нижнього розрізу. Зрізана частина видаляється, утворюючи своєрідну "кишеню", в яку буде вставлятись щиток.

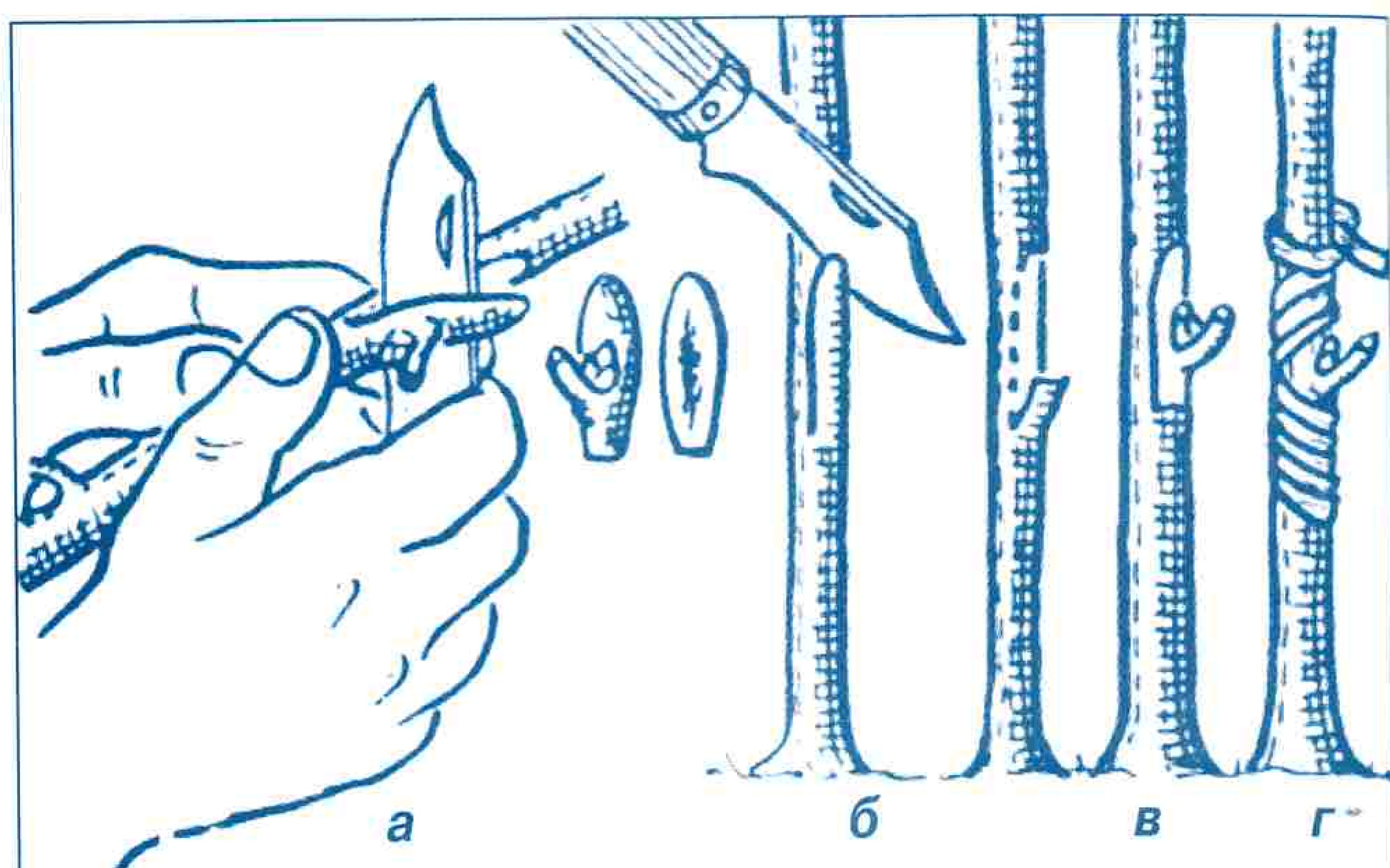


Рис. 2. Окулірування вприклад:
а – зрізування вічка з брунькою на живці; б – зрізування вічка на підщепі; в – вставлення вічка; г – обв`язування.

Щиток на живці знімають, як при окуліруванні за кору, але розміри його повинні відповідати розміру вирізу на підщепі. Для цього щиток відокремлюють нижче бруньки,

КРУПНОПЛІДНА – осінній сорт, одержаний на Придністровській дослідній станції садівництва з насіння в результаті вільного запилення сорту Деканка зимова. Автор – В.І. Сайко.

Дерево середньоросле, з ширококопірамідальною, густою кроною, яка з віком, при навантаженні врожаєм стає розлогою. Основні гілки в нижній частині крони відходять під гострим кутом (45–55°), тому при формуванні їх бажано відгинати; у середній і верхній частині крони кут відходження гілок близький до прямого, вони добре вписуються в скелет крони. Пагоноутворювальна здатність сорту висока, характерна риса – довгі колінчасті пагони і бруньки, розміщені на своєрідних напливах з деревини і кори, що створює певні труднощі при окуліруванні.

Сорт не дуже вибагливий до умов вирощування, стійкий до парші, відзначається доброю зимостійкістю. За нашими спостереженнями, узимку 1997–1998 рр. при зниженні температури до -28,1°С ушкодження квіткових бруньок становило 5% і було на рівні ушкоджень у таких зимостійких сортів, як Доктор Люціус і Конференція. Наступної зими (1998–1999 рр.) раннє зниження температури (грудень, -23,6°С) спричинило ушкодження генеративних бруньок у сорту Крупноплідна лише на 0,2%, тоді як сорти Доктор Люціус і Конференція в аналогічних умовах постраждали відповідно на 3 і 2%. Сорт може виступати добрим потенційним запилювачем для інших сортів – життєздатність його пилку становить 81%.

У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 5-й рік після садіння в сад, на айві, з якою добре сумісний, – на 3–4-й рік. Врожай 8-річних дерев на насіннєвій підщепі – 32 кг з одного дерева, або 91 ц/га за схеми садіння 7х5 м.

Потенційні запилювачі: Улюблена Клаппа, Конференція, Говерла, Кучерянка.

Плоди великі, середня маса 320 г, окремі екземпляри досягають 500 г і більше, грушоподібної чи ширококогрушоподібної форми, незважаючи на значну масу, міцно тримаються на дереві.

Шкірочка тонка, у період знімальної стиглості зеленувато-жовта, у споживчій – світло-жовта, іноді з золотавим загаром на сонячному боці, з численними зеленими або світло-коричневими цятками, іноді невеликими іржавими плямами.

М'якуш щільний, білий, маслянистий, кисло-солодкий, зі слабким ароматом, високих смакових якостей.

Дегустаційна оцінка – 4,7–4,8 бала.

Знімальна стиглість плодів настає в середині вересня, споживча – наприкінці вересня – на початку жовтня. У регульованих умовах (холодильник) плоди можуть зберігатися 1,5–2 місяці, зберігаючи високі товарні і смакові якості. Через велику масу потребують обережного поводження при збиранні, транспортуванні і зберіганні.

Переваги: середньорослість; скороплідність; стійкість до парші; великі плоди високих смакових якостей.

Недоліки: деякі незручності при окуліруванні через напливи деревини під бруньками.

Сорт районований в зоні Лісостепу. Позитивні якості сорту дозволяють рекомендувати його для створення інтенсивних грушевих насаджень в промислових і фермерських господарствах.

Таблиця 1. Сумісність сортів груші з айвою

Назва сорту	Сумісність*	Назва сорту	Сумісність*	Назва сорту	Сумісність*
Анжеліка падуанська	н.д	Золотоворітська	у.с.	Платонівська	н.д.
Артемівська зимова	н.	Золушка	с.	Пловдівська-1	н.д.
Бергамот львівський	с.	Ізумрудна	с.	Подарок	н.д.
Бере Арданпон	с.	Ізюминка Криму	у.с.	Поліська	н.д.
Бере Боск	н.	Ільїнка	с.	Прєвосходна	н.д.
Бере Гарді	с.	Кавказ	с.	Прекос де Треву Тетра	н.д.
Бере Діль	с.	Кельменчанка	у.с.	Придністрянка	с.
Бере Жіффар	н.	Кипариска	н.д.	Прикарпатська	с.
Бере київська	с.	Киргизька зимова	н.д.	Припрутська	с.
Бере Клержо	н.	Колет	н.д.	Радужна Криму	у.с.
Бере краснокутська	с.	Конференція	с.	Реалє турінська	н.
Бере літня	н.д.	Корсунська	н.д.	Роксолана	н.д.
Бере Люка	с.	Красівая	с.	Русалка	н.д.
Бере прекос Мореттіні	с.	Кримська ароматна	у.с.	Русселе штутгартська	с.
Бірюзова	с.	Кримська зимова	у.с.	Салгірська зимова	с.
Буковина	с.	Кримська медова	у.с.	Сан Ремі	с.
Васса	у.с.	Кримські зорі	н.	Санта Марія	н.д.
Вереснево дево	с.	Крупноплідна	с.	Сільва	н.
Вижниця	с.	Кук	н.д.	Смерічка	с.
Вікторія	с.	Курортниця	у.с.	Сокровіщє	с.
Вікторія Криму	с.	Кучерянка	с.	Солодка з Млієва	н.д.
Вільямс	н.	Кюре	с.	Соната	н.д.
Вільямс руж Дельбара	у.с.	Лазурна	с.	Софія	у.с.
Вродлива	н.д.	Ласточка	с.	Старкримсон	у.с.
Георгіївська рання	с.	Лимонка	у.с.	Старокримська	с.
Говерла	с.	Лимонка осіння	н.д.	Сторожинецька	с.
Горхем	н.д.	Лісова красуня	у.с.	Стрийська	с.
Гранд Чемпіон	у.с.	Львівський сувенір	с.	Таврійська	с.
Грація	н.д.	Малівчанка	н.	Талгарська красуня	с.
Гурзуфська	у.с.	Маргаріта Марілья	у.с.	Тающая	н.
Деканка дю Коміс	с.	Марія	с.	Трапезіца	с.
Деканка зимова	у.с.	Мелліна	с.	Трембіта	н.д.
Деканка краснокутська	н.д.	Мєчта	с.	Тріумф Жодуана	н.д.
Деканка Мерода	н.д.	Мліївська рання	н.д.	Тріумф Пакгама	н.
Десертна	у.с.	Награда	н.д.	Улюблена Клаппа	н.
Джанкойська	н.	Наталка	с.	Улюблена осіння	с.
Добра Луїза	с.	Незабудка	н.	Фраграннте	с.
Доктор Жюль Гюйо	н.д.	Ніколай Крюгер	с.	Християнка	н.д.
Доктор Люціус	у.с.	Ноябрська	с.	Хубава юнска	с.
Дюшес де Бордо	н.д.	Олександрівка	с.	Черемшина	с.
Етюд	с.	Олександрія	н.	Чернівчанка	с.
Єлена орлеанська	н.д.	Олів`є де Серр	с.	Щедра	с.
Жак Тельє	с.	Ореанда Криму	у.с.	Ювілейна	с.
Жанна д`Арк	у.с.	Осінь Буковини	н.	Южанка	н.д.
Жерве	н.д.	Основ`янська	н.д.	Юнска лепотіца	с.
Жозефіна мехельнська	с.	Отєчественная	у.с.	Яблунівська	с.
Земфіра	с.	Пам`яті Мілешка	у.с.	Якимівська	н.
Зимова мліївська	н.д.	Панна	н.д.	Янтарна	н.д.
Золота осінь	с.	Парижанка	н.д.		
Золотиста	у.с.	Пасс Крассан	с.		

* *Примітка:*

с. – сумісний, дає нормальні саджанці, характеризується довговічністю і продуктивністю в саду;

у.с. – умовно сумісний, часто можна отримати навіть стандартний садивний матеріал, але в саду дерева майже повністю гинуть, тому при щепленні обов'язкове використання посередника;

н. – несумісний, отримати високоякісний садивний матеріал неможливо; в саду дерева гинуть у перші 1–2 роки, тому використання посередника обов'язкове;

н.д. – дані щодо сумісності сорту з айвою відсутні.

ЯБЛУНІВСЬКА – зимовий сорт, одержаний на Придністровській дослідній станції садівництва в результаті схрещування сортів Абат Фетель і Деканка дю Коміс. Автор – В. І. Сайко. Дерево сильноросле, з широкопірамідальною, середньої густоти, кроною. Основні гілки відходять від стовбура під кутом 45–50°. Пагоноутворювальна здатність середня, тому крона легко формується при мінімальному обрізуванні, особливо на айвовій підщепі.

Сорт швидкоплідний. Відзначається дещо підвищеною вибагливістю до умов вирощування, особливо до тепла. Зимостійкість в умовах Київщини відносно добра. В несприятливі для перезимівлі роки відмічено незначне, у вигляді невеликих плям, підмерзання штамба (на 1 бал), пошкодження основних гілок не спостерігалось. Однак квітки і молода зав'язь при заморозку -3°С постраждали сильно, що призвело до значного зниження врожаю. При зниженні температури до -28,1°С (грудень 1997 р.) квіткові бруньки в 11-річних дерев підмерзли на 22%, що дещо більше, ніж у таких сортів, як Прикарпатська (11%) і Припрутська (19%), але значно менше в порівнянні з контрольним сортом Бере Арданпон (61%).

Сорт стійкий до парші і, за даними автора, до бактеріального опіку листя; має добру сумісність з айвою. Квіткові бруньки закладаються в основному на 1–4-річній, частково – на багаторічній деревині. Життєздатність пилку сорту досить низька –1,6%.

У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 5-й, на айві – на 4-й рік після садіння в сад. Урожай на насіннєвій підщепі на 11-й рік складав 48,4 кг з дерева або 138 ц/га, і за цим показником сорт переважав контроль Бере Арданпон на 97%.

Потенційні запилювачі: Стрийська, Малівчанка, Кучерянка, Конференція.

Плоди від середнього розміру до великих, середня маса 160–195 г, на айвовій підщепі – 200–250 г, грушоподібної або широкогрушоподібної форми з слабко вираженою шийкою. Плід наче складається з двох усічених конусів, які звужуються до чашечки і плодоніжки.

Шкірочка тонка, але міцна, у період знімальної стиглості зеленувато-жовта, у споживчій – світло-жовта, зі слабким розмитим оранжево-червоним рум'янком, інколи з ніжною оржавленістю у вигляді плям. Підшкірні цятки дрібні, світло-коричневі або сірі, слабопомітні.

М'якуш білий або злегка кремуватий, щільний, маслянистий, ніжний, середньої соковитості, кисло-солодкий, досить високих смакових якостей.

Дегустаційна оцінка – 4,6–4,8 бала.

Знімальна стиглість плодів настає наприкінці вересня, споживча – наприкінці листопада – на початку грудня. В холодильнику можуть зберігатися до березня. Транспортабельність добра.

Переваги: скороплідність; добра урожайність; привабливість і високі смакові якості плодів зимового строку достигання; висока стійкість до парші.

Недоліки: сильнорослість дерев; відносно підвищена їх вибагливість до умов вирощування, особливо до тепла.

Сорт районований у зоні Лісостепу. Набуває популярності в аматорському садівництві, перспективний для промислових інтенсивних насаджень, особливо на айві, в зонах, сприятливих у кліматичному плані для культивування груші.

відрізуючи його клиноподібно під тим же кутом, під яким робили заріз на підщепі, і вставляють у "кишеню", дотримуючись співпадання камбіальних шарів. Обв'язування проводять, як при окулiруванні в Т-подібний заріз.

При весняному окулiруванні обв'язку знімають через 12–18 днів, щоб вона не заважала росту окулянта.

Існує думка, що літнє окулiрування вприклад можна успішно виконувати на підщепах, у яких не відстає кора. Таке уявлення хибне. Запорукою успіху як при окулiруванні за кору, так і вприклад є висока камбіальна активність підщеп.

Окулiрування вприклад має деякі переваги в порівнянні з окулiруванням за кору:

– на його виконання витрачається менше часу;

– його можна виконувати у весняний період;

– не спостерігається запливання вічка у товстих і перерослих підщеп;

– приживлюваність вічок не нижча, ніж при окулiруванні за кору.

За всіх способів окулiрування краще виконувати в ранкові та вечірні години. В жарку сонячну, а також у дощову погоду окулiрування не проводять, тому що в рани можуть потрапити пил, вода, а це негативно позначиться на приживленні щитків.

Рано навесні наступного року, до початку сокоруху та набухання бруньок, проводять зріз підщеп на вічко. З цією операцією не можна запізнюватись, тому що поживні речовини на початку вегетації витрачаються на ріст дички, а не на культурне вічко. Запізнення з обрізуванням спричиняє різке послаблення росту окулянтів.

Описаними способами окулiрують усі сорти груші на насіннєві підщепи та сорти, сумісні з айвою, – на клонові. Однак багато сортів груші несумісні або недостатньо сумісні з айвою (Бере Боск, Улюблена Клаппа, Бере Клержо, Лимонка, Вільямс, Якимівська, Малівчанка та інші, див. табл. 1) і тому для нормального росту і плодоношення потребують посередника (Кюре, Бере Арданпон, Пасс Крас сан, Ільїнка тощо).

Все це обов`язково слід враховувати при щепленні груші на вегетативну підщепу.

М.В. Матвієнко,
кандидат сільськогосподарських наук

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

Вода на замовлення

Шановна редакція журналу "Дім, сад, город"!

Я багато років передплачую "Дім, сад, город" і завжди чекаю його з нетерпінням. Уже другий раз виграв подарунок від журналу (різне насіння, цікаву і корисну літературу). Добре, що в кожному номері журналу багато корисних порад. Якщо буде можливість, то, сподіваюся, буде виконане і моє, а вірніше багатьох господарів, прохання.

У зв'язку з екологічними негараздами у містах і селах в колодязях вода непридатна для споживання тому, що вміст нітратів у воді значно перевищує допустиму норму. Тому люди намагаються бурити скважини. З неї воду викачують, хто як може. В магазинах продається автоматична установка для викачування води. Її називають "безбашенка". Вона буває двох видів: одна складається із балона і на ньому кріпиться насос з електромотором та автоматика. Друга – насос глибинний у свердловині, а на поверхні балон з автоматикою. Як правильно встановити одну і другу системи?

Володимир Семенович Похил,
м. Хорол, Полтавська обл.

Вода на замовлення?! Що ж тут дивного?, – скаже міський житель, що користується централізованим водогоном, яким постачається чиста питна вода. В будь-який час відкрив кран, і будь-ласка – користуйся. А якщо, головним чином у селах, де водогону немає, а тільки громадська шахтна криниця глибиною 25–30 м, а в обійсті корова та інша живність, ой як треба багато води.

Ця проблема вирішується шляхом оснащення існуючих криниць і свердловин погружними електронасоса-

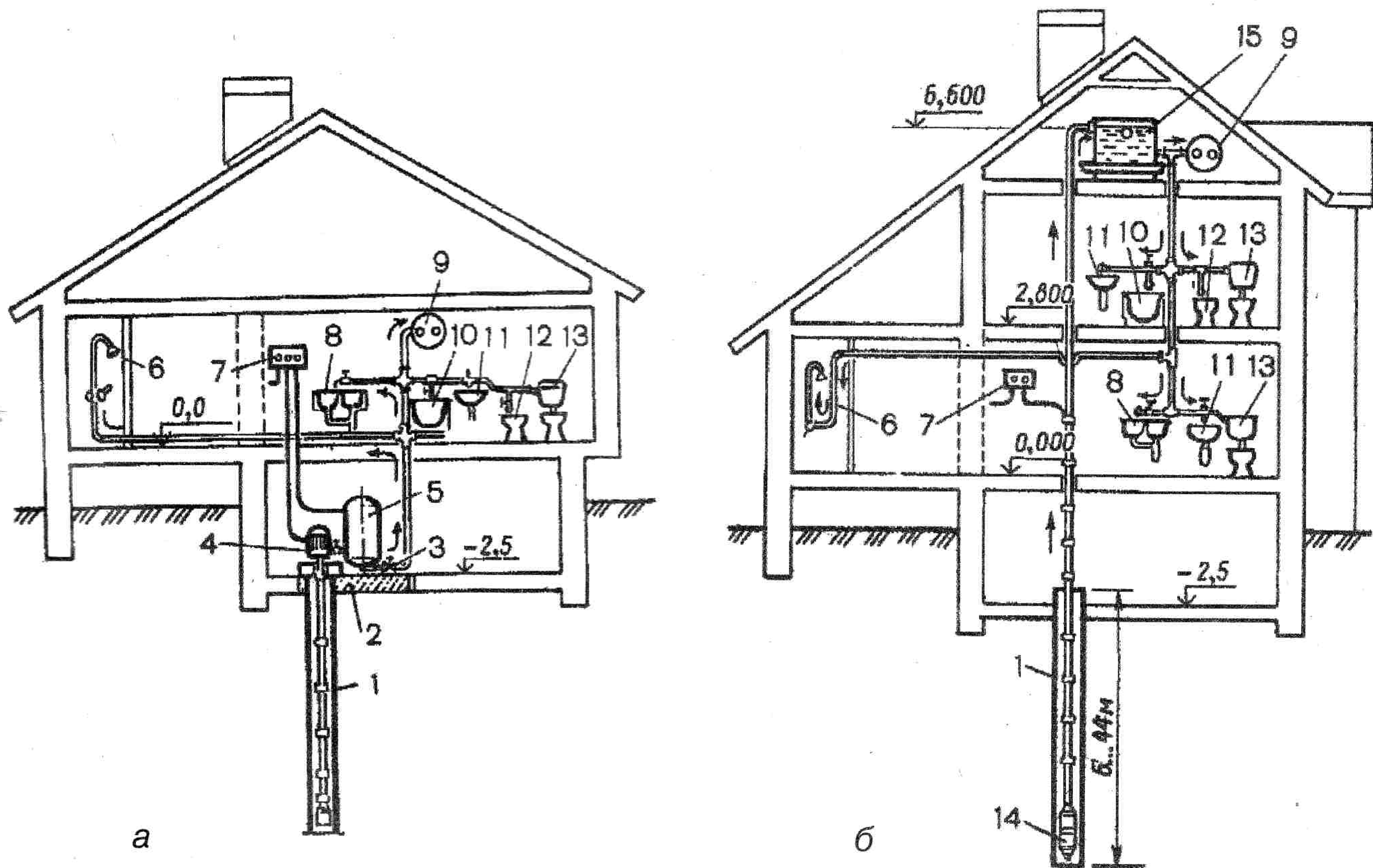


***Рис. 1**. Облаштування водозабірної свердловини у підвалі присадибного будинку: а – з гідропневматичним (повітряно-водяним) баком; б – з водонапірним баком на горищі: 1 – свердловина; 2 – вібро- і шумоізоляційний фундамент; 3 – вентиль; 4 – центробіжний насос з трансмісійним валом; 5 – гідропневматичний бак місткістю 125 л; 6 – душ; 7 – панель управління автоматикою; 8 – кухонна мийка; 9 – бойлер; 10 – ванна; 11 – умивальник; 12 – біде; 13 – унітаз; 14 – погружний вібраційний насос "Універсал"; 15 – водонапірний бак.*

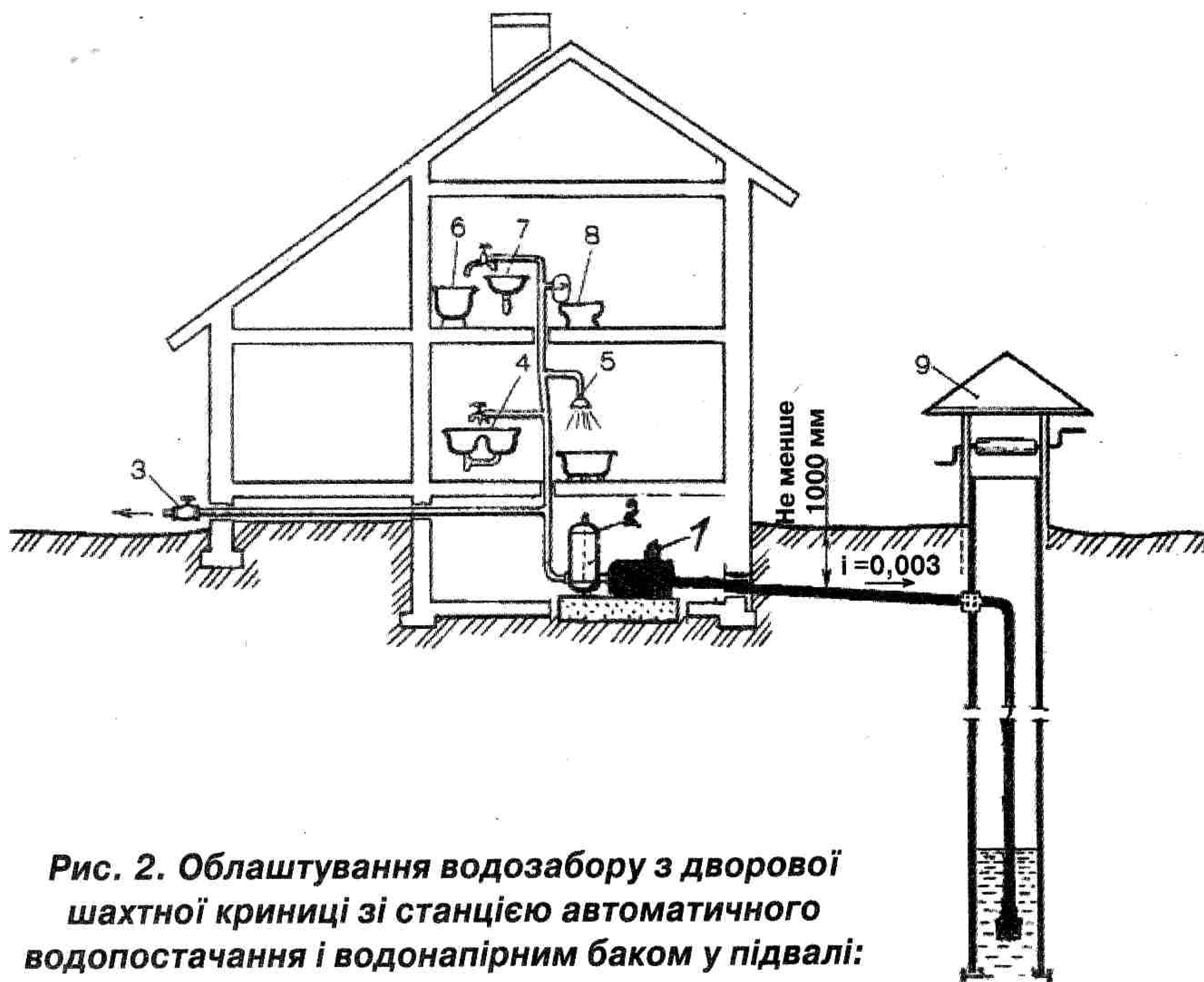


Рис. 2. Облаштування водозабору з дворової шахтної криниці зі станцією автоматичного водопостачання і водонапірним баком у підвалі:

1 – станція автоматичного водопостачання; 2 – гідропневматичний бак; 3 – поливальний кран; 4 – кухонна мийка; 5 – душ; 6 – ванна; 7 – умивальник; 8 – унітаз; 9 – криниця.

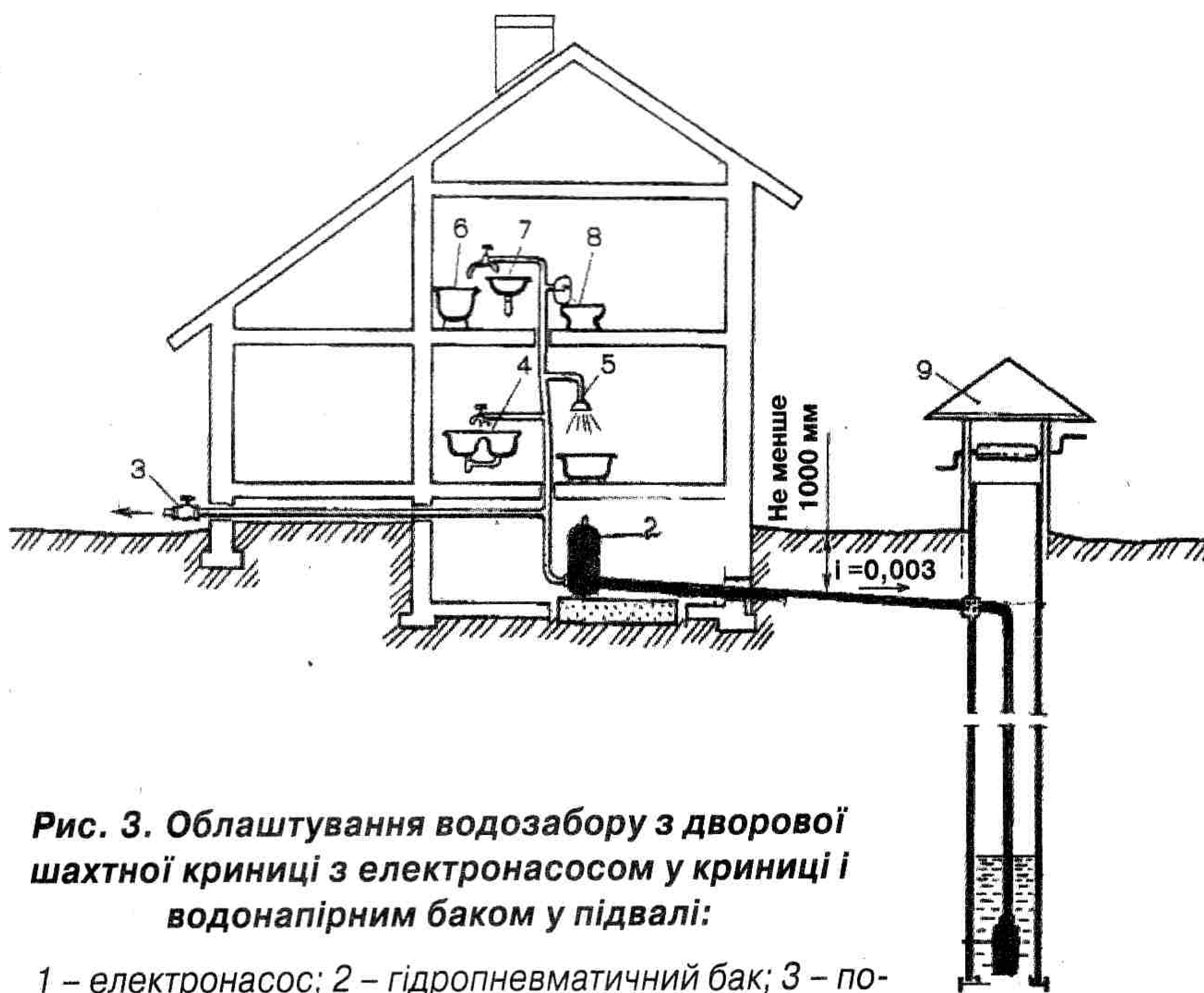


Рис. 3. Облаштування водозабору з дворової шахтної криниці з електронасосом у криниці і водонапірним баком у підвалі:

1 – електронасос; 2 – гідропневматичний бак; 3 – поливальний кран; 4 – кухонна мийка; 5 – душ; 6 – ванна; 7 – умивальник; 8 – унітаз; 9 – криниця.

ми, а ще краще – станціями автоматичного водопостачання (САВ).

Станція автоматичного водопостачання (безбашенка) з напірним повітряно-водяним баком і з періодично діючим насосом, оснащеним автоматикою, забезпечує комфортне водопостачання в житловому домі.

Безбашенна установка, розміщена в центрі будинку в підвалі, за економією затрат металу на трубопроводи не має собі рівних. Безбашенна водопідйомна установка в підвалі або водонапірний бак в утепленій будці на горищі (рис. 1 а, б) забезпечують не тільки механізацію, але і повну автоматизацію водопостачання. Забір води можна передбачити також і з дворової шахтної криниці (дивись рис. 2, 3).

Свердловину в підвалі жилого будинку або в літній кухні викопують при зведенні стін підвалу і фундаментів, коли перекриття ще не зроблено.

Насоси і насосні установки, що рекомендуються для подачі води, наведені в таблицях 1, 2, 3.

Безбашенки САВ HF

Станція автоматичного водопостачання (САВ HF) (рис. 5) являє собою насосний агрегат, призначений для безперебійного водопостачання в автоматичному режимі котеджів, дач, ферм та інших користувачів чистою водою із колодязів (рис. 4а), свердловин (рис. 4б), накопичувальних резервуарів (рис. 4в), магістральних водопроводів (рис. 5 г) або інших джерел.

При цьому GAB HF автоматично підтримує, необхідний тиск в системі водопостачання, самостійно вмикаючись і вимикаючись по мірі витрачання води користувачами.

Примітка: станція автоматичного водопостачання не повинна використовуватися на відкритому повітрі за температури навколишнього середовища нижче ніж 1°С.

Категорично забороняється перекачування гарячої води (вище +40°С) і забрудненої води, яка містить інородні матеріали, такі як пісок, вапно, крейда, річковий (озерний) мул, іржа тощо. Наявність у воді абразивних матеріалів призводить до інтенсивного зносу робочих механізмів і зниження продуктивності та напору САВ НГ.

Конструкція та принцип дії

САВ HF (див. рис. 5) складається з поверхневого самовсмоктуючого ектронасосу 2, гідроакумулятора 6 зі змінною мембраною, реле тиску 4, манометра 10 та з`єднувальної арматури: гнучкого шлангу в металообмотці 7, трьох- або п`ятививодного латунного штуцера.

Електронасос складається із насосної частини та електродвигуна. Насосна частина складається з алюмінієвого фланця і корпуса, виготовленого з чавуну або нержавіючої сталі, містить систему пластмасових труб, робоче колесо з латуні і вал із нержавіючої сталі.

Засоби водопідйому, що вироблялися за Радянського Союзу, але трапляються в продажу й тепер

Таблиця 1.

Насоси для шахтних криниць

Марка	Подача, м³/год.	Напор, м	Потужність двигуна, кВт
НЭБ. 1/20	1,0	20	0,22
"Кама"	0,6	20	0,33
ПН-25	1,8	25	1,1
БЦНМ-3/17	3,0	17	0,4
"Агидель"	1,5	19	0,4
"Урал"	5,0	20	0,45
"Родничок"	0,5	20	1,3

Таблиця 2.

Насоси для трубчастих криниць (артезіанських свердловин)

Марка	Діаметр свердловин, мм	Подача, м³/год.	Напор, м	Потужність двигуна, кВт
ЭЦВ-4-1,6-30	100	1,6	30	0,4
ЭЦВ-4-4-50	100	1,6	50	0,7
ЭЦВ-4-1,6-65	100	1,6	65	1,0
"Малыш"	120	0,35...1,5	1...45	0,22
НЭБ. 1/20	300	1...3	1...20	0,22

Таблиця 3.

Гідропневматичні насосні станції

Тип насосної станції	Подача, м³/год.	Напор, м	Місткість гідро-пневмо-бака, л	Насосний агрегат		Джерело водопоста-чання
				марка насоса	потужність електро-двигуна, кВт	
			З погружними насосами			
ВУ-2-20	2,0	20	160	ЭЦВ4-2х25	0,4	Свердловина діаметром 100 мм
ВУ-1,6-60	1,6	60	160	ЭЦВ4-1,6х65	0,75	
ВУ-2-35	2,0	35	160	ЭЦВ4-2х40	0,75	
			З водоструменевими насосами			
ЮДВ						
ВУ-3-35	2...5	45...30	320	2М-2-III	1,7	Шахтна криниця
ВУ-6-50	2,5...3,5	35...75	500	ВЕ-2-III	2,8	
			З горизонтальними насосами			
ВУ-2-25	2	25	160	1В-09Н	1,7	Те ж
ВУ-5-30	5	30	400	1,5В-1,5Н	2,8	
ВУ-10-30	10	30	500	1,5В-1,3Н	2,8	

Електродвигун складається із статора, підшипникових щитів, короткозамкнутого ротора і коробки виводів, в якій знаходяться конденсатор і клемні колодки для з'єднування виводних кінців електродвигуна з живлячим кабелем.

Електродвигун ізольований від насосної частини спеціальним керамічним ущільненням, яке надійно захищає його від потрапляння води.

На протилежному кінці валу електродвигуна є вентилятор, який призначений для охолодження статора.

Гідроакумулятор 6 складається з резервуара зі змінною мембраною і має пневмоклапан 8 для контролю стиснутого повітря.

Манометр 10 служить для контролю, а реле тиску 4 вмикає і вимикає насос від електромережі в залежності від величини тиску в системі водопостачання.

В якості джерела водопостачання можуть бути використані: накопичувальний резервуар, магістральний водопровід, колодязь, свердловина тощо.

Обов'язковою вимогою роботи САВ HF є установка зворотного клапана між джерелом води і насосом, а для станцій ЮДВ глибинного всмоктування обов'язковою умовою є установка двох труб, виносного ежектора, і зворотного клапана – для створення кільцевого потоку.

Для вибору відповідної САВ HF треба консультуватися з продавцем і користуватися його порадами.

GAB HF монтується в систему водопостачання, і всмоктуюча магістраль наповнюється водою.

Після підключення до електричної мережі САВ HF починає накачувати воду як до користувачів, так і в гідроакумулятор і вмикається за допомогою реле тиску, – як тільки будуть закриті всі водорозбірні крани і заповниться гідроакумулятор водою під тиском. Повторне включення відбувається автоматично після того, як по мірі витрачання води з гідроакумулятора знизиться тиск в системі.

Підготовка до роботи і заходи безпеки

1. Приєднайте всмоктуючу трубу зі зворотним клапаном до вхідного отвору 5 (див. рис. 5). При приєднанні до магістрального водопроводу діаметр труби в місці з`єднування повинен бути не менше 1–1,25 дюйма (1 дюйм – 2,54 см).

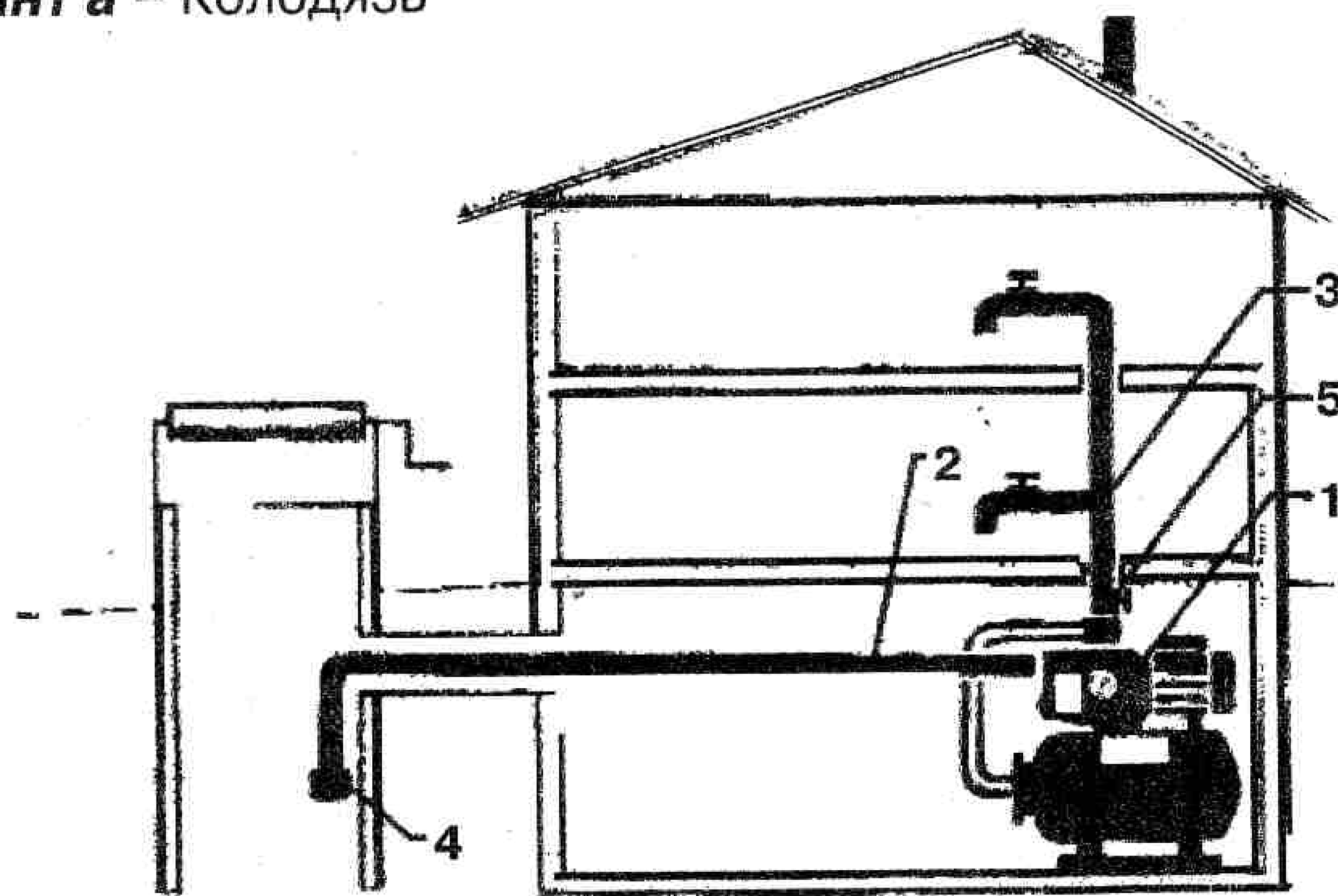
Для насосів ЮДВ необхідно дві труби.

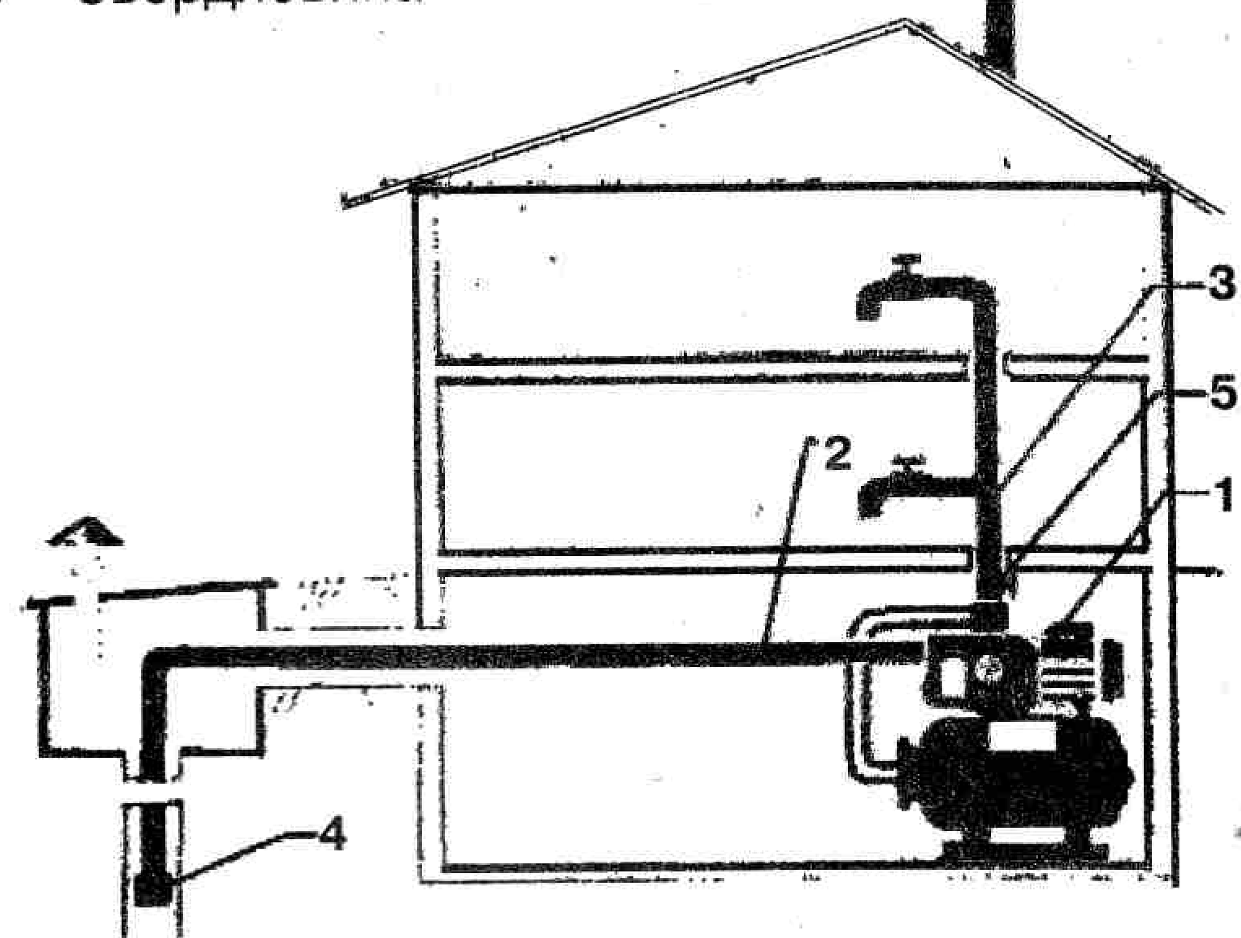
Увага! Всмоктуюча труба на усьому протязі повинна бути постійного діаметра, відповідного до вхідного отвору в корпусі насоса.

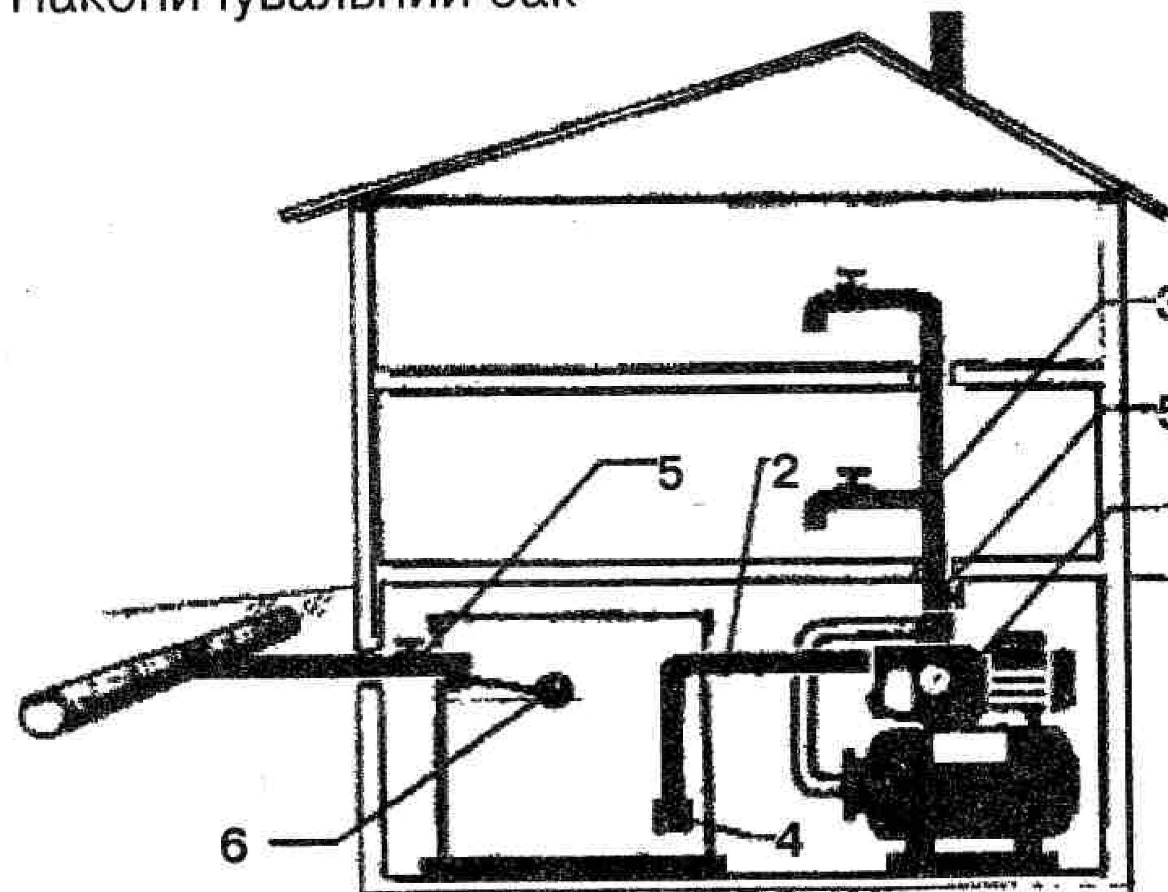
За наявності горизонтальної ділянки великої довжини (більше 5 м) необхідно збільшити діаметр всмоктуючої труби на 25–50%!

2. Приєднайте напірну трубу до вихідного отвору 1.

3. Перед тим, як підключити САВ HF, перевірте, чи напруга в мережі відповідає вказаній на табличці, яка







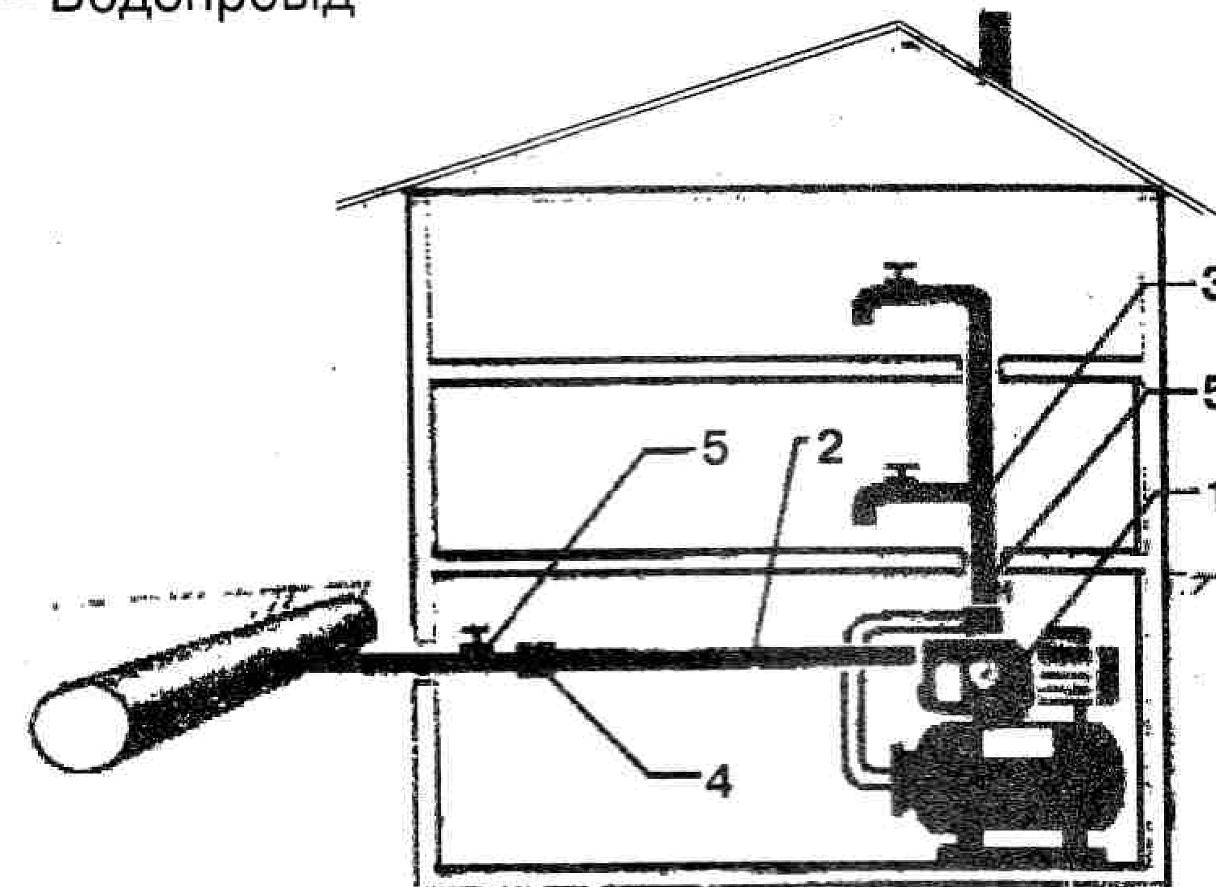


Рис. 4. Варіанти використання САВ HF:

1 – САВ HF; 2 – всмоктуюча магістраль; 3 – напірна магістраль; 4 – зворотний клапан; 5 – запорний вентиль; 6 – поплавковий кран.

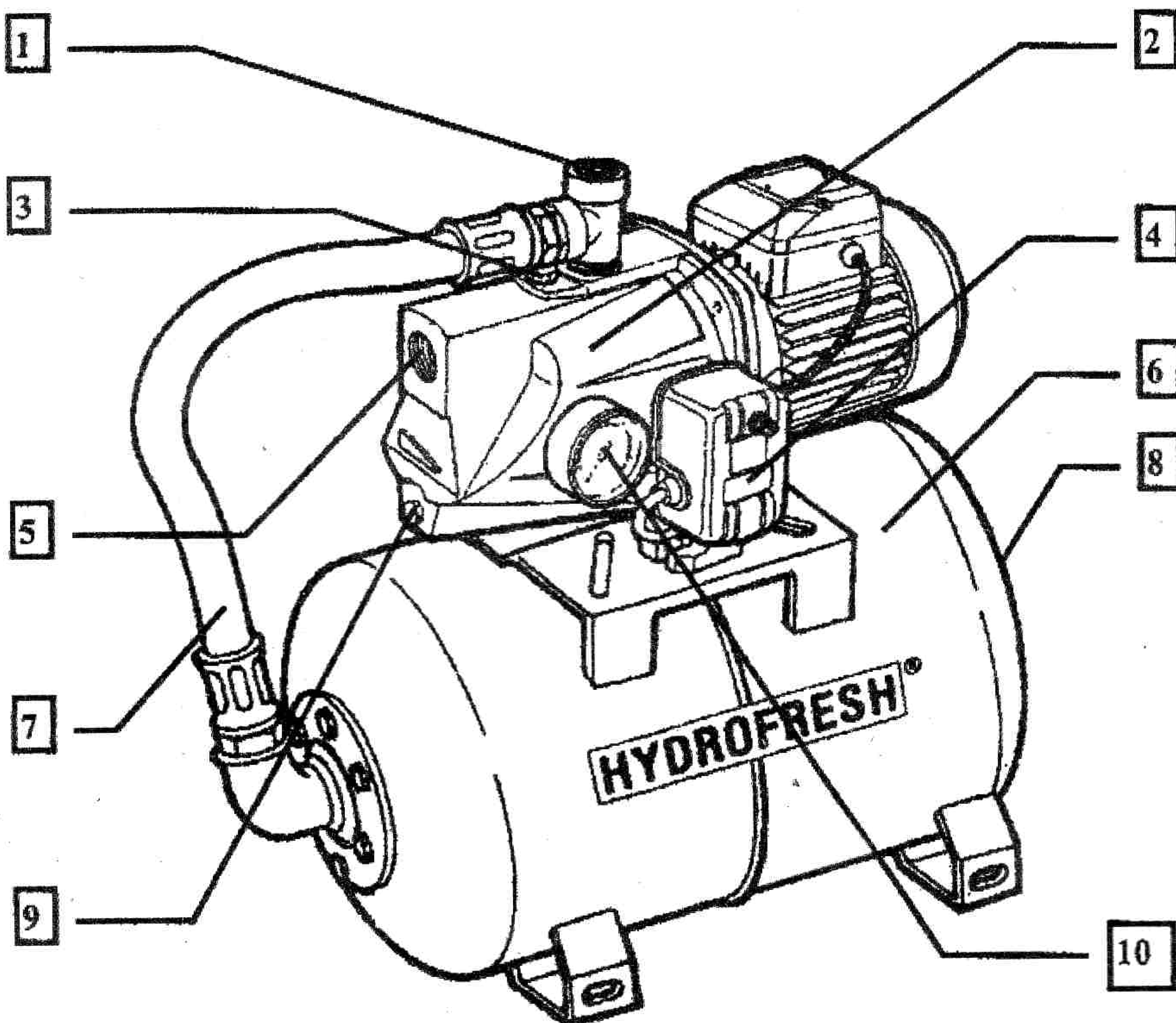


Рис. 5. Станція автоматичного водопостачання "Гідрофреш":

1 – вихідний отвір; 2 – корпус електронасоса; 3 – пробка отвору випуску повітря; 4 – реле тиску; 5 – вхідний отвір корпусу електронасоса; 6 – гідроакумулятор; 7 – з`єднувальний шланг; 8 – пневмоклапан; 9 – пробка зливного отвору; 10 – манометр.

міститься на кришці конденсаторної коробки електродвигуна насоса.

4. Переконайтеся, що тиск повітря в гідроакумуляторі 6 становить 1,5 атм. За необхідності закачайте звичайним автомобільним насосом повітря через пневмоклапан 8.

5. Перед тим, як вмикати САВ HF в електромережу, заповніть водою всмоктуючу магістраль і корпус насоса до вихідного отвору І. Для випуску повітря відкрутіть пробку 3 у верхній частині корпуса насоса.

6. ***Увага!*** САВ HF ніколи не повинна працювати без води!

7. Не допускайте потрапляння повітря у всмоктуючу магістраль.

8. Регулярно контролюйте тиск повітря в гідроакумуляторі 6 (через пневмоклапан 8 звичайним автомобільним манометром). Для цього відключіть САВ HF від електромережі і злийте воду з нагнітаючої магістралі.

9. За низької – температури (нижче +1°С) необхідно злити во

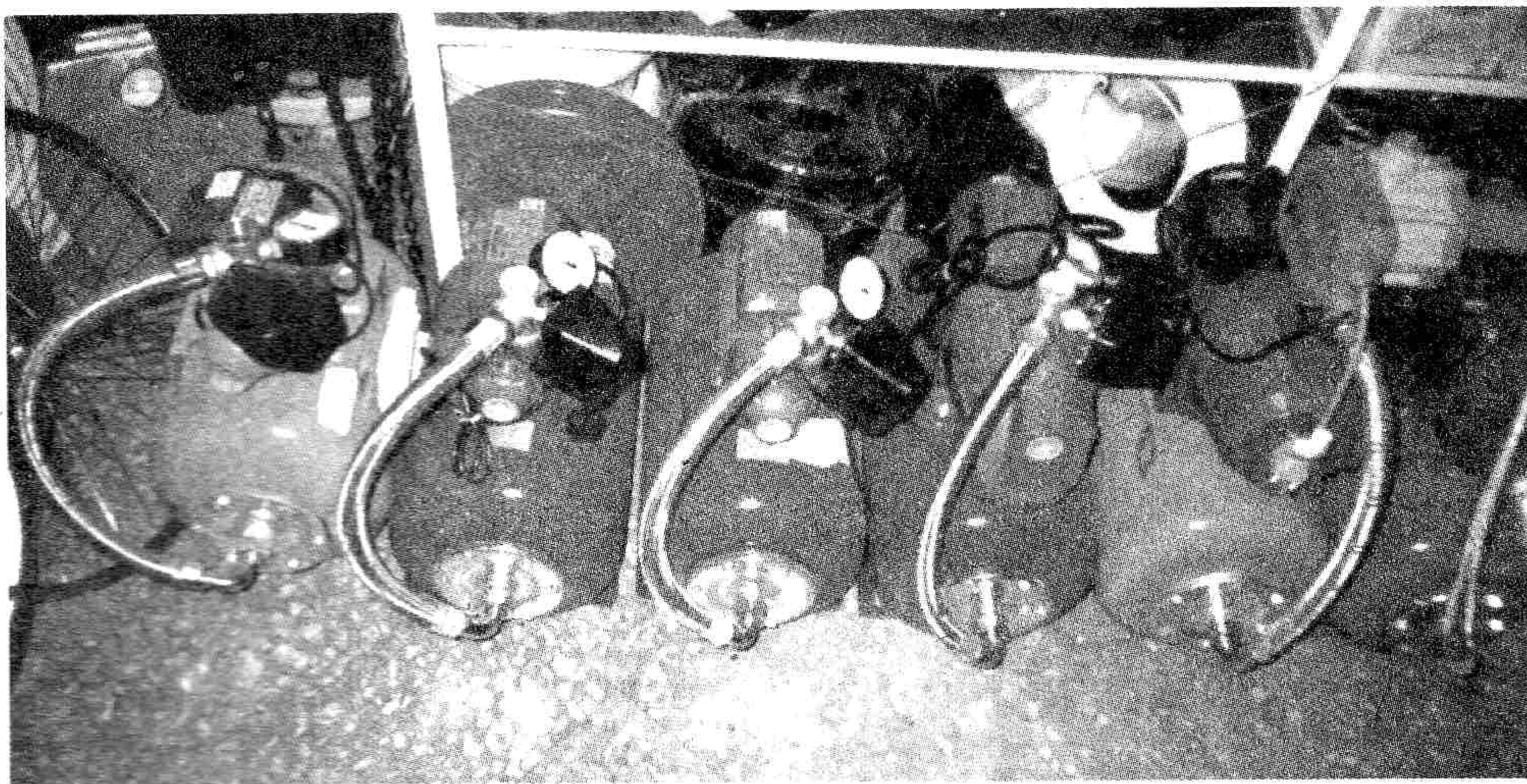


Фото 1. САВ НF ("Гідрофреш") німецького виробництва різної потужності з напором води до 80 м.

ду із САВ НГ, викрутивши пробку 9 в нижній частині корпуса насоса 2.

10. Реле тиску відрегульовано заводом-виробником. Будь-які зміни в регулюванні реле тиску 4 повинні бути виконані спеціалістами.

11. Знехтування цими порадами може призвести до пошкоджень САВ НF, які не підлягають капітальному ремонту. У випадку довгострокового простою САВ НF, а також в зимовий період зберігати її необхідно у сухому опалюваному приміщенні, попередньо зливши з неї всю воду і відключивши від електромережі.

Термін гарантії САВ НF – 12 місяців за наявності товарного або касового чеку (накладної) з відміткою про дату продажу та підпису покупця про прийняття ним гарантійних умов. Протягом гарантійного терміну власник має право на безкоштовний ремонт виробу, якщо він вийшов з ладу через дефекти виробника.

Увага! Позаяк САВ НF відноситься до виробів ВИСОКИХ ТЕХНОЛОГІЙ, електромонтажні роботи, установку розеток, запобіжників, їх підключення до живлячої мережі і заземлення – повинні бути виконані електриком з суворим дотриманням "Правил технічної експлуатації електроприладів споживачів", "Правил техніки безпеки при експлуатації електроприладів споживачів (ПТЕ і ПТБ) та вказівками інструкції виробу.

При облаштуванні колодязя станцією автоматичного водопостачання ("безбашенкою") власнику колодязя потрібно володіти знаннями про дебіт колодязя, чи свердловини, тобто про кількість води, що надходить, виражену в л/сек. або м^3/сек., механічний склад води, придатність до вживання, проконсультуватись з продавцем чи спеціалістом.

"Безбашенки" і погружні насоси випускаються промисловістю різної потужності і продуктивності – глибини всмоктування і висоти напору води (див. фото 1), тому потрібно уважно ставитися до вибору потрібної вам станції.

Борис Сеник,
смт Муровані Курилівці,
Вінниччина

Хто сказав, що почистити килим – це просто?

Мабуть, така думка склалася у нас ще в дитинстві, коли, допомагаючи дорослим, ми намагалися самотужки виконати цю роботу, здебільшого за допомогою пилососу. І справді, що ж тут складного, якщо цю роботу довіряють навіть дитині? А пригадуєте, як весело було, коли взимку разом із дорослими вибивали й чистили килим на снігу? Тим більше, що не заборонялося досхочу покидати в нього сніжками...

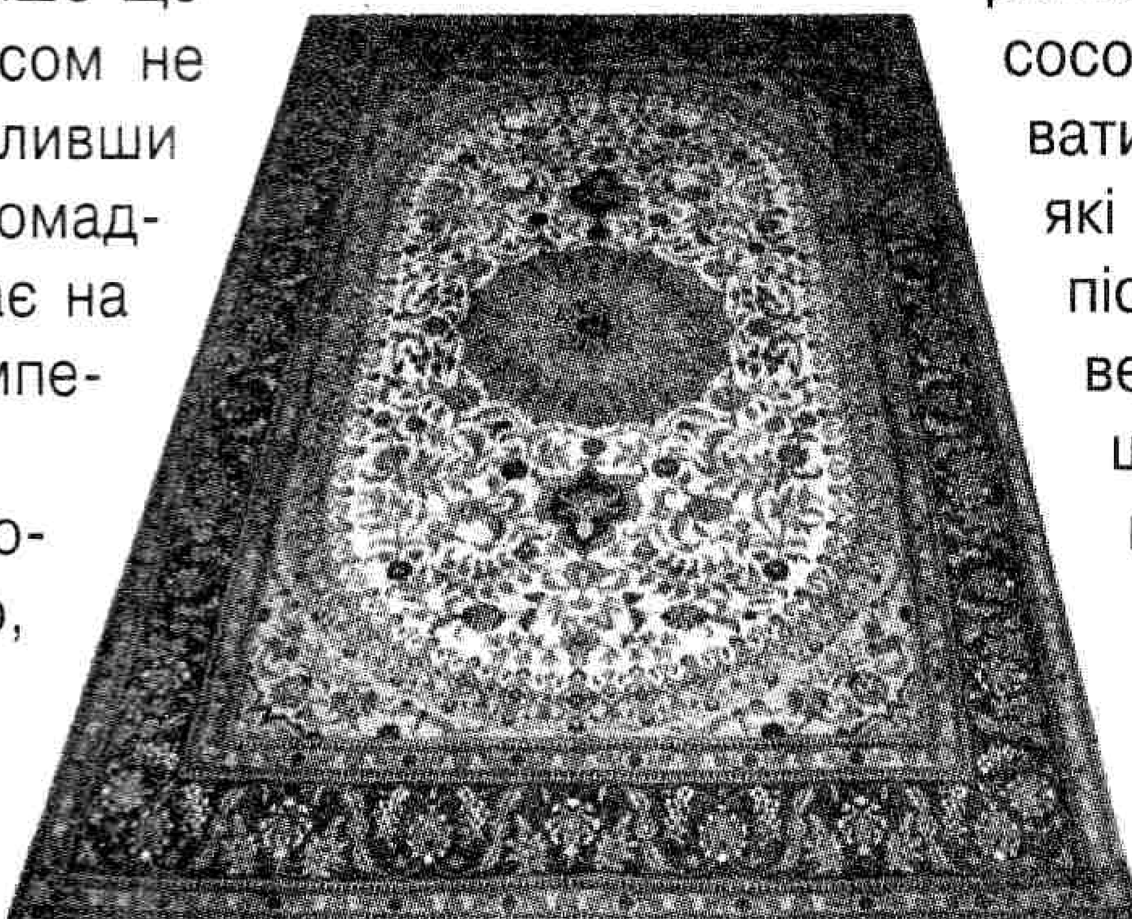
Однак, виявляється, не все так просто, як здається на перший погляд. Насамперед тому, що лікарі завжди наголошують: чистий килим – це не тільки краса й затишок вашої оселі, а й здоров'я всіх її мешканців. А відтак – недбалість у цій справі неприпустима.

Щодо варіантів чищення килима, то їх чимало. Тож варто зупинитися докладніше на найпоширеніших із них.

Чищення сухим пилососом

Зазвичай, такий спосіб чищення застосовує більшість із нас. Адже, погодьтеся, дуже складно щотижня витягувати палас або килим з-під ніжок ліжка, крісла чи серванту, аби вибити його на подвір'ї. Тож мусимо братися за пилосос.

Однак цей спосіб чищення килимів має певні недоліки. Зокрема, навіть якнайретельніше щотижневе чищення звичайним пилососом не забезпечить потрібної чистоти, видаливши весь бруд та пил із килиму. А їхнє нагромадження, звичайно ж, негативно впливає на здоров'я всіх мешканців оселі, насамперед тих, хто хворіє на алергію.



Щоб запобігти цьому, чимало господарів купують пилосос із турбощіткою, що піднімає влежаний ворс, завдяки чому видаляється пил, який глибоко засів у килимі. При цьому турбощітка відновлює щетину, яка прим'ялася.

Якщо ж у вашому будинку багато килимів, чищення яких займає чимало часу, то варто подбати про пилосос із аквафільтром, який значно полегшить роботу й одночасно очистить повітря в оселі.

Вибивання килима

Ще один поширений спосіб чищення килимів – вибивання. Однак багатьом із вас інколи доводилося помічати, що скільки не бий по килиму, а пил все одно летить з нього. Чому таке трапляється? Бо частина пилу, насправді, залишається на килимі, як не вибивай його. Тож це серйозна проблема, тим більше, що такий спосіб чищення не прийнятний для деяких килимів, зокрема для постеленого раз і назавжди ковролінового покриття.

Вологе чищення

Щодо вологого чищення, то тут можливі два варіанти: чищення вручну або за допомогою миючого пилососа. Досвідчені господарі радять відмовитися від вологого чищення всього килима, бо якісно висушити його потім буде дуже складно. А надмірна волога килимам не на користь. До того ж, вологий килим – це, як відомо, ідеальне середовище для розвитку кліщів і мікробів.

Отже, перш ніж заносити почищений килим до квартири, добре висушіть його. Бажано – під впливом прямих сонячних променів або за допомогою спеціальних сушильних пристроїв.

Слід зазначити, що вологе чищення килимів здійснюють звичайною водою або за допомогою хімічних засобів. До речі, тут також може виникнути проблема, якщо розвести хімічний розчин і вручну або пилососом почистити килим. Адже не слід забувати, що чим би ви не почистили килим та які б хімічні препарати не застосовували, після цього необхідно обов'язково провести нейтралізацію водою. Тобто, перший раз має бути чищення з хімрозчином, а вдруге – звичайною водою.

Крім того, перед застосуванням нового хімзасобу для чищення варто випробувати його на невеликій і непомітній для очей ділянці килиму, бо деякі з цих розчинів настільки сильнодіючі, що можуть змити фарби на килимі, зіпсувавши його зовнішній вигляд.

Кілька корисних порад

Як уже зазначалося, якісне вологе чищення килима – це, перш за все, підняття його ворсу. Роблять його, як правило, вручну за допомогою твердої щітки для одягу.

Якщо ворс при остаточному висиханні килима не підняти, то він уляжеться із значними перепадами у висоту. В місцях, де ворс перетинатиметься на нижньому рівні, відбуватиметься надмірне стирання килима й випадання ворсу. Тож варто це враховувати під час чищення килима самотужки.

Щоб уникнути багатьох проблем, дедалі більше людей здають килими для чищення клінінговим компаніям або просто на автомийки. У наш час неймовірного ритму життя й цілковитої завантаженості багатьох людей цей спосіб стає досить

виправданим. Послугами різних фірм користуються особливо тоді, коли у розпорядженні господарів будинку немає спеціального апарата. Під невеликим тиском у 70–100 бар із килима вимивається той самий пил, який був недоступний пилососу й щітці.

Однак останнім часом від сусідів і знайомих часто можна почути скарги на неякісне виконання роботи фахівцями з чищення килимів. Тому перед здаванням килима на автомийку переконайтеся у професіоналізмі тих, хто його чиститиме. Адже надто великий тиск апарата може пошкодити ворс килима, який буде зіпсовано назавжди.

Із клинінговими компаніями, які виконоуть такі роботи, значно простіше. Важливо лише переконатися, чим здійснюватимуть чищення, а також за допомогою яких саме хімічних засобів. Для цього варто попросити показати каністру з хімічним засобом і сертифікат на його використання. Це дуже важливо, оскільки деякі недбалі працівники часто заощаджують на якісних, але дорогих спеціальних засобах і чистять килими звичайними побутовими засобами, зокрема розчином господарського мила. Можливо, від цього якість і не погіршиться, але така ймовірність все ж таки існує.

Що робити із плямами?

Більшість побутових плям, зокрема від гуталіну, чаю, соку, можна легко видалити, якщо промити їх спочатку миючим засобом, а потім протерти вологою ганчіркою. Однак слід знати деякі тонкощі цієї роботи.

❖ Видаляти плями необхідно відразу після їхньої появи.

❖ Поливати пляму хімічними засобами не можна за жодних обставин – краще скористатися ганчіркою, змоченою в розчині препарату.

❖ Не слід замивати пляму великою кількістю рідини – ризикуєте отримати кольорові розводи на килимі.

❖ Віск або жувальну гумку можна видалити з килима за допомогою звичайних кубиків льоду, які подрібнюють і залишають на плямі. Коли вона затвердіє, можна буде легко її відчистити.

❖ Плями від забарвлених алкогольних напоїв виводять такою сумішшю: 1 чайна ложка прального порошку на склянку холодної води.

❖ Старі плями від чорнила практично неможливо видалити побутовими засобами, однак зменшити насичення їхнього забарвлення допоможе звичайний лимонний сік, котрим якнайдовше протирають пляму. Щоб уникнути розмитості, краї плями посипають тальком, а витирають її від краю до середини.

❖ Жирну пляму можна видалити сумішшю прального порошку й бензину. Утворену кашку наносять на пляму й залишають на ніч. Вранці її змивають теплою водою.

❖ Щоб освіжити фарби на килимі, слід протерти його ганчіркою, змоченою в оцті.

І насамкінець варто нагадати, що килим необхідно чистити регулярно, навіть якщо він має ідеально чистий вигляд. Адже у його ворс буквально щогодини забивається пил і бруд, які створюють ідеальні умови для розмноження мікробів, утворення плісняви тощо. І хоча б один раз на рік килим потребує глибокого й ретельного чищення. Тож не варто ставитися до цієї роботи недбало, бо від її якості залежить і ваше здоров'я.

К. Василенко

Тумбоподібна грядка стане на заваді хрону

Прочитавши статтю, дехто з господарів може скептично запитати: "А для чого, власне, потрібно було винаходити таке "чудо природи", як тумбоподібна грядка?". Виявляється, вона може стати у пригоді тим городникам, які прагнуть вирощувати на своїх ділянках такий корисний і цілющий овоч, як хрін, не турбуючись при цьому, що він може перетворитися на злісний бур'ян.

Саме це і спонукало мене до вдосконалення звичної городньої роботи і виготовлення тумбоподібної грядки, завдяки якій можна успішно вирішити проблему.

Виготовив я тумбу-грядку заввишки 1 м із шматків товстої фанери, просоченої оліфою. Щоправда, це пристосування краще змайструвати з дощок, але я не мав тоді такої можливості.

Отже, я нарізав смуги фанери завширшки 30 см і скріпив віконними петлями всі з них, крім крайніх, де поставив накидні гачки. Тепер тумба готова.

Встановив її на окреме місце, наповнив поживним ґрунтом з грядок і додав перегній. Потім навесні нарізав живці хрону завдовжки 5–7 см і під невеликим кутом встромив їх у підготовлений ґрунт на глибину, що відповідала відрізку кореня. Зверху замульчував грядку торфом або перегноєм з піском. Протягом літа поливав у міру необхідності.

Тепер про найголовніше: аби корені хрону не надто заглиблювалися в ґрунт, проникаючи до самого дна ємкості й таким чином поширюючись на город, під тумбу слід підкласти лист старої жерсті або дахового заліза. А щоб поливна вода через щілини між шматками фанери або дошками не витікала з тумби, заздалегідь вистелив її зсередини старою поліетиленовою плівкою, а землю по кутах тумби утрамбував щільніше.

Варто сказати, що в тумбоподібній грядці у хрону утворюється чимало коренів, але видаляти їх досить легко. Для цього щоосені я знімаю тумбу з невеличкого підвищення, на якому вона встановлена, повертаю гачки і розкриваю її, наче книгу. Тепер залишається лише вибрати корені й винести їх за межі ділянки. Після цього тумбу знову складаю і заповнюю її поживною ґрунтосумішшю, яку щороку можна легко міняти.

Слід зазначити, що на своїй присадибній ділянці я маю дві такі тумбоподібні грядки. Це потрібно для того, щоб вирощувати хрін як дворічну культуру. Тумбу, в якій рослини зимують, восени перевертаю набік і вкриваю опалим листям, а за сильних морозів застосовую додаткове укриття різними укривними матеріалами. Під такою подвійною "шубою" хрін добре зимує навіть за значного зниження температури.

Напровесні тумбу-грядку знову перевертаю у вертикальне положення й встановлюю на її постійне місце.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Біодинамічний календар

Стрілець 30 (23:10) – 2.08 (11:08)

У серпні продовжують доглядати за овочевими культурами, зокрема остаточно проріджують буряки, моркву та інші коренеплоди. Для кращого росту й формування коренеплодів петрушки обривають по чотири нижніх листки на кожній рослині. Щоб отримати ніжний вибілений качан салату-ромен і зменшити кількість гіркоти в ньому, листки рослини піднімають догори й зв'язують.

Помідори в серпні рясно плодоносять, однак не варто допускати перестигання плодів. Їх збирають бурими, зриваючи разом із плодоніжкою, а відразу після знімання кладуть на дозрівання, розкладаючи шаром у 2–3 шт. плодоніжками догори й перекладаючи часточками часнику.

Завдяки своєчасному зніманню, решта плодів, які залишилися на кущах, швидше наливаються й дозрівають.

Козеріг 2 (11:08) – 5 (0:08)

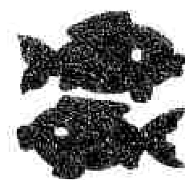
У цей час на кущах винограду наливаються й достигають ягоди. За сухої погоди та для стимуляції цих процесів на початку місяця рясно поливають рослини теплою, зігрітою на сонці водою, а потім поливи припиняють. Найкращий спосіб – через систему прикореневого дренажного поливу або в спеціальні лунки. В такому випадку знижується зволоженість поверхні ґрунту навколо кущів, що запобігає поширенню грибних хвороб.

Регулярно оглядають виноградні насадження з метою видалення пошкоджених грон і ягід, що почорніли, деформувалися або розтріскалися. Якщо не робити цього, то загниваючі ягоди принаджуватимуть мух та ос, слугуватимуть джерелом поширення різних хвороб на винограднику.

Водолій 5 (0:08) – 7 (12:34)
Повний Місяць – 6 (3:55)

На Повний Місяць та під час місячного затемнення будьте особливо обережні. В цей час бажано не виконувати ніяких робіт на городі і в саду, краще відпочити. Та якщо все ж таки вирішили попрацювати, не забувайте, що кожні 5–7 днів поливають і розпушують ґрунт навколо перців і баклажанів, урожай яких збирають до кінця місяця. Норма поливу – 3 л на рослину.

Щодо цибулі, то в першій декаді серпня, приблизно за 1,5–2 тижні до збирання врожаю, припиняють її поливати, навіть за сухої погоди. Поспішати із збиранням не слід: завчасно зібрана цибуля не встигне сформувати покривні луски, тому шийка залишиться відкритою для збудників сірої гнилі, що призводить до великих втрат під час зберігання. Запізніле збирання також негативно позначається на лежкості цибулі, в якої може розтріскуватися луска.

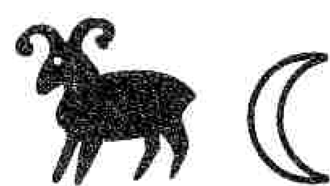


Риби 7 (12:34) – 9 (23:23)

Для профілактики захворювання на фітофтороз помідори на початку серпня обприскують востаннє, але не бордоською рідиною, після якої плоди не можна вживати протягом 20–25 днів, а настоєм часнику.

На високорослих помідорах на початку серпня прищипують верхівки й видаляють зайві суцвіття, щоб плоди швидше достигли.

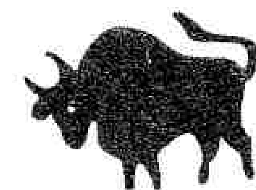
Огірки в серпні закінчують плодоношення, але догляд за ними триває: рослинам потрібне ще одне підживлення розчином коров'яку з додаванням 30 г суперфосфату на відро такого розчину. Норма витрати – 0,5 л на кущ. Розчин вносять у борозни, які потім засипають землею. Після підживлення огірки обов'язково поливають.



Овен 9 (23:23) – 12 (7:50)
Остання чверть Місяця – 13 (21:57)

У серпні настає час садити суниці. Ґрунт для них готують заздалегідь: удобрюють і перекопують його. Висаджують суниці в хмарні, дощові дні або увечері, щоб за ніч рослини трохи акліматизувалися. Перед садінням на постійне місце розетки потрібно рясно полити й відокремити від материнського куща секатором. Для кращого приживлення розетки викопують разом із грудкою землі й відразу ж висаджують у підготовлені ямки.

У саду висаджують і пересаджують ягідні кущі. На плодових деревах видаляють сухі й пошкоджені гілки, що відплодоносили, та старі пагони на ягідниках. Сушать овочі, фрукти, прянощі, трави, гриби. Готують вино з плодових рослин і винограду. Підживлюють квіткові рослини.

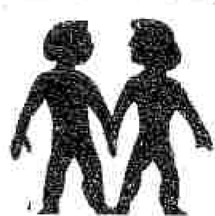


Телець 12 (7:50) – 14 (13:25)

Урожай смородини необхідно збирати своєчасно, що сприяє не тільки збільшенню його кількості, а й збереженню якості – у компотах і варенні ягоди не розтріскуватимуться. Збирати ягоди завжди краще сухими, бо мокрі погано зберігаються й швидко псуються. До речі, значно подовжити лежкість смородини можна, збираючи врожай не по ягідці, а цілими гронами.

Майже щоденного збирання ягід потребує малина. При цьому регулярно перевіряють ґрунт під кущами, бо малина – вологолюбна рослина, тому ґрунт під нею завжди має бути помірно вологим, інакше ягоди почнуть дрібнішати. Зібрані ягоди не рекомендують складати товстим шаром, аби вони не пом'ялися під власною вагою.

Серпень



Близнята 14 (13:25) – 16 (16:13)

Висівають і висаджують ті культури, які не потребують тривалого зберігання і не ростуть у висоту. Прищипують верхівки пізніх сортів помідорів. Збирають урожай городини для швидкого вживання в їжу.

Заготовляють насіння різних овочевих культур. Сушать овочі, збирають лікарські рослини. Консервують і закладають на зберігання коренеплоди. Засолюють і квасять овочі.

Вносять добрива під овочі й плодові дерева. Культивують ґрунт, проріджують рослини, закладають компостні купи.

Рак 16 (16:13) – 18 (16:57)

Протягом серпня на винограднику продовжують прополювати бур'яни й підв'язувати пагони, що розвиваються. У другій половині місяця, коли їхній ріст уповільнюється (випрямляються верхівки) і починається визрівання нижньої частини пагонів, необхідно провести чеканку, тобто видалити верхівки пагонів із молодими недорозвиненими листками. Завдяки такій операції призупиняється ріст пагонів і активізується процес визрівання деревини. Особливо важливо це для тих сортів винограду, що відрізняються сильним ростом. Одночасно видаляють порослеві й жирові пагони, що наросли після обламування, в тому числі й поросль від підщеп.

Слід враховувати, що чеканку пагонів не варто виконувати на слабкорослих кущах, а також у посушливий період, щоб не зашкодити росту й розвитку виноградних рослин.

Лев 18 (16:57) – 20 (17:00)
Новий Місяць – 20 (13:03)

На Молодик астрологи не рекомендують висівати й висаджувати будь-які рослини. Можна розпушувати й підгортати ґрунт, видаляти в міжряддях бур'яни або лагодити огорожу, встановлювати підпірки під гілки дерев, готувати ями для садіння.

Не забудьте також полити й підживити розчином коров'яку з невеликою добавкою мінеральних добрив пізню капусту, яка в серпні продовжує рости. Проти шкідників капусту обпилюють тютюновим пилом або обприскують відваром помідорового бадилля.

Якщо протягом 4–5 днів немає дощу, середньостиглі й пізньостиглі сорти капусти поливають регулярно, інакше головки будуть дрібні й нещільні. Рослини періодично підсапують, а міжряддя розпушують.

Діва 20 (17:00) – 22 (18:12)

У серпні достигають літні сорти яблук, продовжують наливатися осінні й зимові яблука. Достиглі плоди збирають і переробляють. Поправляють підпірки, встановлені під деревами в липні, за необхідності встановлюють додаткові.

Наприкінці серпня знімають ловильні пояси: виготовлені з паперу спалюють, а ті, що з мішковини, – кип'ятять і зберігають до наступної весни.

Терези 22 (18:12) – 24 (22:16)

Наприкінці серпня, приблизно за 1,5 місяця до збирання, у брюссельської капусти видаляють верхівки стебел, щоб призупинити ріст і посилити формування качанчиків. Якщо у буряків в'януть, а потім жовтіють і відмирають старі листки, їх підживлюють хлористим калієм – 30–40 г/м^2. У гарбуза в серпні видаляють кінці батогів із квітками й зав'язями, які за розміром дрібніші за яблука. Роблять це для того, щоб плоди, які залишилися, краще дозріли. Поливають гарбуз раз у тиждень.

Скорпіон 24 (22:16) – 27 (6:16)

За дощової погоди на винограднику проріджують листки з нижнього боку грон і в нижній частині кущів, що сприятиме кращому провітрюванню рослин і визріванню ягід. Виконуючи цю операцію, перш за все, видаляють засохлі, зів'ялі й травмовані листки, і, звичайно ж, ті, на яких помітні ознаки захворювання, зокрема плямистістю.

На плодових деревах і кущах обрізують сухі гілки. Розмножують живцями червоні й білі порічки. Продовжують збирати лікарські рослини, закладати гнойові й компостні купи, консервувати й закладати на зберігання коренеплоди.

Стрілець 27 (6:16) – 29 (17:44)
Перша чверть Місяця – 27 (14:43)

Газон у серпні, як і раніше, потребує систематичного підстригання щотижня–півтора, залежно від відростання трави. За посушливої погоди йому не завадить полив, а от підживлення в цей час уже слід припинити. Особливо небезпечні для газонних трав наприкінці літа – на початку осені підживлення азотними добривами, що стимулюють ріст рослин.

Головна турбота квітникарів у серпні – висаджування й ділення багаторічників. Список культур, які можна і потрібно ділити та пересаджувати саме в цей період, дуже великий: від очитків і примул до півоній, лілій, дельфініумів, флоксів та багатьох інших культур. Особливої уваги потребує ділення й пересаджування півоній. Найкращий час – з середини серпня до середини вересня.

Козеріг 29 (17:44) – 1.09 (6:43)

Наприкінці серпня слід підготувати сховища для зберігання врожаю. У погребах чистять полиці, на яких зберігатимуть овочі та фрукти, приміщення дезінфікують за допомогою сірчаних шашок (300 г на 10 м^3 погреба) і провітрюють.

До закладання на зберігання овочі слід ретельно підготувати. Зокрема, зібрану й висушену цибулю сортують за величиною головок. Цибулини менше 20 мм (сіянка) зберігають як садивний матеріал у ящиках шаром до 20 см у теплому приміщенні з температурою 10–20°С.

Слід враховувати, що за великої вологості повітря сіянка починає гнити. Перша ознака – поява великої кількості мошок. За таких обставин цибулинки необхідно перебрати, видалити гнилі, а решту підсушити.

Шановні читачі! За 17 років незалежності України її населення скоротилося майже на 10 млн. людей. Значно зменшилася й тривалість життя наших співвітчизників. Зокрема, ми живемо на одинадцять років менше, ніж європейці. Зважаючи на гостроту ситуації, питання поліпшення охорони здоров'я мешканців України має бути давно вирішене на найвищому державному рівні. Однак "віз і нині там", бо в країні поки що немає виваженої та ефективної політики реформування системи охорони здоров'я.

Що ж робити нам, звичайним українцям? Відповідь напрошується сама по собі – допомагати собі самотужки, звичайно, в тих випадках, коли це й справді можливо. Пропонуємо вашій увазі нову рубрику, започатковану в нашому журналі: "Допоможи собі сам".

До речі, ви можете стати її активними дописувачами. Пишіть нам про те, як вам вдалося вилікуватися від різних захворювань завдяки простим і доступним народним методам, надсилайте рецепти. Найцікавіші статті ми обов'язково надрукуємо в журналі. Сподіваємося, що поради з нової рубрики стануть вам у пригоді.

У цьому номері пропонуємо вам статтю про лікування кабачком, який допоможе позбутися від багатьох хвороб.

Кабачок – король здорового харчування

У липні сільськогосподарський сезон у розпалі. На нашому столі поступово з'являються свіжі фрукти й овочі. Тож варто використати цей сприятливий час, щоб поліпшити своє здоров'я завдяки їхнім вітамінам. Серед них і кабачок, який по праву називають королем здорового харчування. Цей овоч одним із перших з'являється на нашому столі після тривалого зимово-весняного авітамінозу. Але не лише в цьому його унікальність. Цінний кабачок завдяки високому вмісту калію, кальцію, магнію, фосфору та заліза, органічних кислот і білка. У нього рекордно низька калорійність. А ще він містить речовини, які запобігають ожирінню й блокують нагромадження в організмі холестерину. Незамінний цей овоч і в антицелюлітній дієті. Досліджено також антисклеротичну дію кабачка, тому його обов'язково треба їсти людям похилого віку.

Корисні поради

Однак є певні тонкощі, які слід знати тим, хто вирішив застосовувати кабачок з лікувальною метою і при цьому хоче отримати максимум корисних речовин від цього овочу. Перш за все, його не варто надто довго варити, смажити чи запікати, а ще корисніше – їсти сирим.

Салати з молодих кабачків дуже смачні. А терпкість можна усунути, якщо попередньо посолити й відтиснути натертий овоч. Або ж залити його на кілька хвилин окропом.

До речі, шкірка кабачка містить чимало вітамінів, тому її можна не зрізати, готуючи молоді плоди для тушкування.

Лікуємося кабачками

Пропонуємо кілька рецептів лікування кабачками, які можуть стати в пригоді для профілактики та лікування різних захворювань.

❖ Для схуднення, промивання нирок, запобігання набрякам серцевого й ниркового походження, очищення кишківника з появою кабачків активно на них "налягають". За день можна з'їдати до 1,5 кг цього корисного продукту.

❖ За кишкових та серцево-судинних захворювань рекомендують пити сік із м'якуша кабачків. За бажанням його можна змішувати з яблучним та морквяним у співвідношенні 1:1:1.

❖ Від набряків на ногах допомагає триденна кабачкова дієта, коли вживають щодня до 1 л кефіру та двічі на день по 500 г рагу з кабачків.

❖ Лікувальні ванни для ніг. Перестиглі кабачки, зазвичай, обчищають від шкірочки та насіння, але з ними втрачається чимало корисного для організму, тому не варто їх викидати. Краще висушити їх і взимку робити лікувальні ванни для ніг. З цією ж метою можна використовувати бадилля кабачків.

❖ Як засіб, що заспокоює нервову систему та поліпшує сон, слід пити свіжий сік із м'якуша кабачків по 1 столовій ложці тричі на день.

❖ За цукрового діабету та спричинених ним нудоти й блювоти натерти м'якуш кабачка, вичавити сік і пити його по 0,5 склянки двічі на день.

❖ За порушень функцій печінки та нирок, спричинених цукровим діабетом, висушене насіння кабачка обчистити від шкірочки, розтерти, додати трохи меду й води, щоб утворилася зеленувата рідина – "кабачкове молочко". Приймати його щодня або через день, щоразу готуючи свіжу порцію.

❖ Від алергії використовують квітки кабачка, які самі впали на землю. Їх збирають, промивають, заварюють по 7–9 штук на склянку окропу й п'ють протягом дня незалежно від прийомів їжі.

❖ Подряпини та невеликі ранки на шкірі швидше загояться, якщо їх промивати відваром квіток кабачка, який готують, як у попередньому рецепті.

❖ Матерям-годувальницям лікарі рекомендують щодня споживати 650–700 г овочів. Однак чимало з них побоюються, що у немовляти можуть бути розлади в роботі кишківника, і обмежують себе в зелені. Стати в пригоді може кабачок, який м'яко й сприятливо впливає на флору кишківника.

❖ Щоб позбутися глистів, 50 г обчищеного насіння кабачків слід залити склянкою окропу, поставити на вогонь і кип'ятити 15 хвилин. Настояти 2 години на водяній бані,

процідити. Приймати по 0,5 склянки 2–3 рази на день натщесерце та в перервах між їжею.

Протипоказання

Сирі кабачки не рекомендується вживати при гастриті з підвищеною кислотністю, виразковій хворобі шлунка та дванадцятипалої кишки.

Протипоказані кабачки за ниркової недостатності, що супроводжується порушенням обміну калію, алкалозу, фосфатурії, діареї, гострих захворюваннях шлунково-кишкового тракту.

Хочете бути красивими?

У косметиці використовують сік і м'якуш плодів кабачків, яким часто приписують вражаючі результати з відновлення сухої та загрубілої шкіри, запобігання зморшкам, пом'якшення та розгладжування змарнілої й зморшкуватої шкіри. Щоб легко зняти втому зі шкіри обличчя, її протирають вранці та увечері соком із кабачків, змішаним у рівних пропорціях з міцною кавою.

❖ Від вугрів застосовують м'якуш кабачка. До 1 столової ложки кашки, натертої з м'якуша кабачка, додати кілька крапель масла березових бруньок та 1 чайну ложку тертої моркви. Перемішати все й нанести на обличчя на 15 хвилин, після чого змити теплою водою.

❖ Від прищів на обличчі допомагають примочки з порошку із шкірочки кабачків.

Маски з кабачків

❖ Добре живить шкіру обличчя й шиї така маска із сирих кабачків: вирізати з них тонкі довгі смужки й накласти їх на очищені від косметики обличчя та шию. Через 20 хвилин смужки зняти, а шкіру обполоснути некип'яченим молоком або водою, пом'якшеною невеликою кількістю бури.

❖ За комбінованої шкіри обличчя терту кабачкову масу можна залити гарячим кип'яченим молоком і проварити 1–2 хвилини. Теплу кашку нанести на обличчя на 10–15 хвилин. Потім змити водою, до якої додати трохи оцту або лимонного соку (на 1 л води – 1 чайна ложка).

❖ За жирної шкіри обличчя м'якуш кабачка перекрутити на м'ясорубці. До 1 столової ложки отриманої маси додати стільки ж настою звіробою, 1 чайну ложку соку алое та 2 столові ложки кефіру. Накласти суміш на обличчя на 15 хвилин, потім змити прохолодною водою.

❖ Щоб попередити появу зморшок, на дрібній тертушці натерти кабачок. До 1 столової ложки отриманої маси додати 1 чайну ложку меду й стільки ж сметани. Розмішати все і накласти на обличчя на 10–15 хвилин, потім змити водою кімнатної температури.

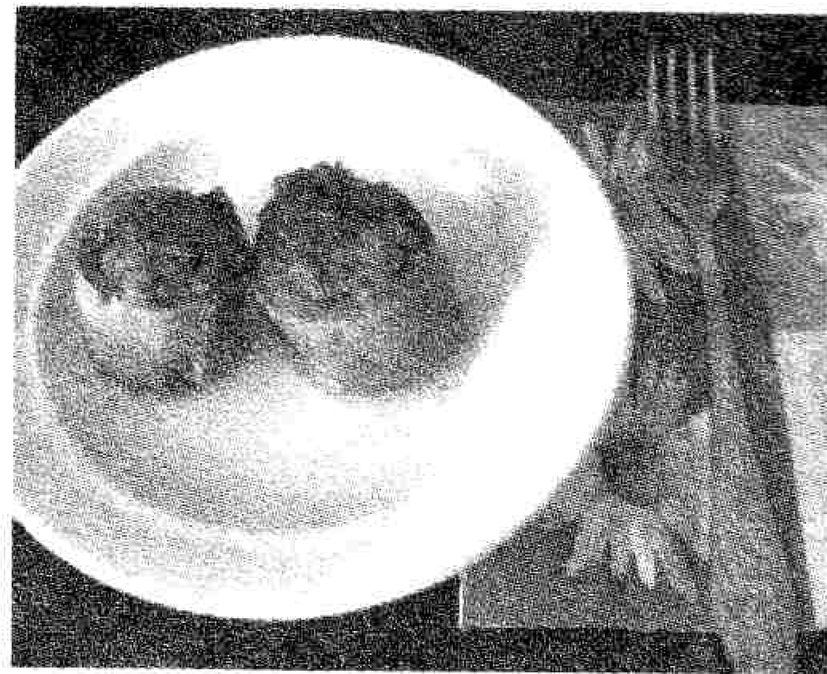
❖ За сухої й загрубілої шкіри обличчя та для запобігання зморшкам до 1 столової ложки соку, вичавленого з тертого м'якуша кабачка, додати 1 розтертий яєчний жовток, добре перемішати й нанести на обличчя на 15 хвилин. Потім зняти ватним тампоном, змоченим у теплій воді.

Пропонуємо кілька рецептів дієтичних страв із кабачків до вашого столу.

Салат із кабачків

Ретельно помити, обчистити й нарізати скибочками 1 кг кабачків. Обсмажити в 0,5 склянки олії, посолити за смаком і викласти на тарілку. Як заправку використовують таку суміш: розтерти із сіллю 1 жовток, додати 1 чайну ложку цукру, 100 г сметани, 100 г томатної пасти й зелень, ретельно перемішати.

Кабачки фаршировані



Кабачки обчистити, нарізати кружечками завтовшки 5–7 см і вийняти серцевину. Проварити у підсоленій воді 1–2 хвилини, начинити одним із фаршів, які пропонуються нижче, і поставити в духовку на 5–10 хвилин. До столу подавати з сметаною.

Фарш 1: подрібнити моркву, присмажити на олії з цибулею й змішати з круто звареним яйцем.

Фарш 2: протерти крізь сито сир, заправити сирим яйцем, сіллю й цукром за смаком.

Фарш 3: злегка відварити гриби й присмажити їх із цибулею.

Фарш 4: відварити 200 г гречаної крупи, присмачити олією, перемішати з подрібненими круто відвареними яйцями.

Фарш 5: нашаткувати капусту й посолити, змішати з нарізаною ріпчастою цибулею й злегка присмажити.

Кабачки, тушковані з овочами

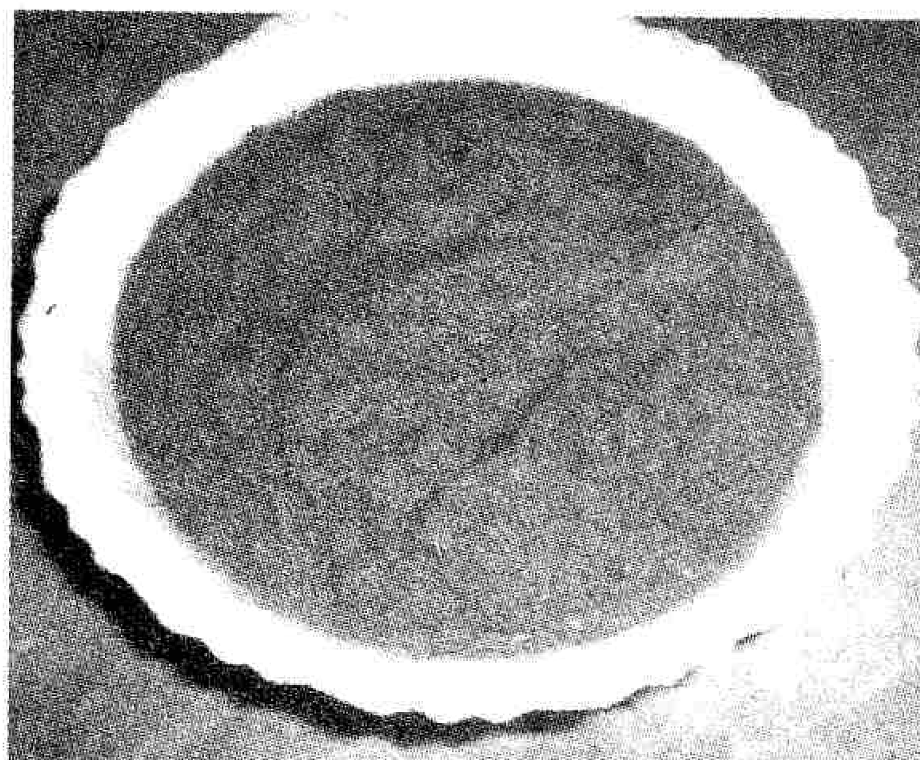
Обчистити від шкірочки, нарізати скибочками та обсмажити в олії 1 кг кабачків. Дрібно нарізати 2–3 цибулини й також обсмажити їх до золотавого кольору. Обчистити від шкірочки 300 г помідорів, перемішати з кабачками й цибулею, тушкувати 15 хвилин у духовці. Перед подаванням до столу прикрасити зеленню або посипати чорним перцем.

Млинці з кабачків

400 г кабачків обчистити від шкірочки, видалити серцевину з насінням, нарізати шматочками й пропустити через м'ясорубку. Додати 200 г борошна, 2 яйця, сіль за смаком і смажити на вершковому маслі (50 г). До столу подавати гарячими, поливши сметаною.

Ікра

3 кг кабачків промити, нарізати кружечками й обсмажити в олії. Охолодити й пропустити через м'ясорубку. Додати 300 г нарізаної кружечками й обсмаженої цибулі, подрібненої зелені кропу й петрушки, часник, розтертий із сіллю, оцет і перець. Усе добре перемішати.



Готову ікру розфасувати в обшпарені окропом банки, накрити кришками й поставити в каструлю з гарячою водою (не вище 60°С). Стерилізувати півлітрові банки 70 хвилин, а літрові – 90–100 хвилин, після чого їх закрити й охолодити.

Насамкінець варто зазначити: будь-яке лікування слід розпочинати після консультації з лікарем, аби не зашкодити собі. Лише так можна назавжди позбутися тих чи інших хвороб.

Щиро зичимо вам здоров'я!

О. Кисленко, Р. Овсієнко

Слимаки та равлики – злісні шкідники

Слимаки і равлики – наземні представники біологічного типу молюски. Багато слимаків пошкоджують садові рослини. Найбільшої шкоди культурним рослинам завдають чорні слимаки (*Arion aler*), що досягають 15 см у довжину, а також садові слимаки (*Arion hortensis*) завдовжки 3–4 см. Їхнє забарвлення варіює від чорного до світло-сірого з жовтуватим відтінком. Слимаки пошкоджують багато видів рослин, особливо вологого й теплого літа.

Слимаки залишають на листі отвори неправильної форми, а квітки і стебла часом поїдають повністю. Це особливо стосується м'яких частин, таких, як молоді стебла однорічників і трав'янистих багаторічників, хоча слимаки можуть живитися і молодими пагонами дерев та кущів. Слимаки харчуються як надземними, так і підземними частинами рослин. Вони поїдають фактично все, що трапляється їм на шляху, іноді знищуючи надземну частину молодих рослин під самий корінь.

Ці шкідники виділяють слизистий секрет, який допомагає їм пересуватися; від нього на листі залишається характерний сріблястий слід, який вказує на місця харчування слимаків. З відкладених восени в землю яєць навесні з'являються дорослі особини.

Найбільшого поширення в садах набув виноградний равлик (*Helix aspersa*), хоча й інші, наприклад, садові равлики (*Cepaea hortensis* і C. *netoralis*) також пошкоджують рослини. Упродовж теплої пори року вони знищують багато рослин. Равлики найчастіше трапляються на карбонатних грунтах, які містять кальцій, необхідний цим істотам для утворення мушлі.

У спекотну суху погоду вони віддають перевагу схованкам у саду, де завжди темно, прохолодно й волого. Ночами ж, коли випадає роса, або в дощові дні слимаки і равлики виповзають на полювання і завдають колосальної шкоди нашим садам. Волога полегшує їхнє пересування і сприяє виділенню слизового секрету. Тривалість життя равликів – до кількох років, взимку вони впадають в анабіоз (сплячку).

Дослідники вважають, що равлики мають сильний територіальний інстинкт і рефлекторно прагнуть зробити все можливе, щоб повернутися в рідний сад або місцевість, де вони вивелися. В ході експериментів з равликами, раковини яких були помічені, було встановлено, що вони мандрували декілька днів, щоб повернутися додому. Тому немає ніякого сенсу викидати цих шкідників через огорожу.

Слимаки і равлики – злісні шкідники садових насаджень. Вони віддають перевагу фруктовим і овочевим культурам, у яких охоче поїдають не лише листя, але також стебла, квіти і плоди. Один садовий равлик за день може з'їсти цілий помідор. Не гребують вони й багатьма декоративними рослинами. Позбавлена ж листя рослина має вкрай обмежені можливості до фотосинтезу, травмовані квіти ставлять під загрозу процес запилення і зав'язування плодів, а врожай, надкушений і забруднений слизом, – вельми неприємне і прикре видовище. Це вже не кажучи про зіпсований зовнішній вигляд рослини.

Безперечно, равлики і слимаки – злісні садові шкідники. Проте екосистема саду досить складна і багатоманітна, в ній кожен представник фауни відіграє власну роль. Не завжди цю роль можна окреслити, як суто негативну чи позитивну, а саму істоту без тіні сумніву віднести до категорії шкідників або помічників. Так, слимаки і равлики виконують важливу санітарну функцію в саду, переробляючи відмерлі або пошкоджені залишки рослин. Тому органічний підхід в садівництві допускає м'які заходи боротьби з ними, в першу чергу спрямовані на зміцнення рослин і обмеження доступу слимаків та равликів до уразливих рослин. А хімічне знищення слимаків і равликів, навіть за допомогою так званих "м'яких" пестицидів, – вимушений захід, який застосовується лише в крайніх випадках та в короткі проміжки часу.

Профілактика шкоди, якої завдають слимаки і равлики

Найпершим профілактичним заходом є грамотне садівництво. Сюди належать різні агротехнічні заходи, спрямовані на поліпшення якості і структури грунту, правильний підбір рослин, своєчасність всіх садових робіт, дотримання гігієни саду, залучення птахів та іншої корисної фауни для природного контролю за шкідниками (в даному випадку це ящірки, жаби, світляки, деякі жуки, а також їжаки), взаємовигідне сусідство і ротація культур і

багато іншого. Всі ці заходи сприяють зміцненню рослин, адже сильні рослини можуть набагато краще чинити опір атакам садових шкідників і хвороб.

Засоби механічного контролю

До фізичних перешкод відносять спеціальні пластикові жолоби, що кріпляться по периметру грядок. Такі жолоби наповнюють водою, яка чинить механічну перешкоду слимакам. Будь-які сухі пористі матеріали, а також дрібний гравій, подрібнені черепашки і яєчна шкаралупа є неприємними поверхнями для слимаків і равликів, тому добре підходять як заповнювач міжрядь. Рецепт простий – покришити шкаралупу, заздалегідь просушивши її, наприклад, в печі, щоб шматочки шкаралупи мали гострі краї. Розсипати навколо рослин. Слимаки і равлики неодмінно пораняться. Проте слід мати на увазі, що в сиру погоду ефективність подібних заходів значно зменшується.

Пісок і тирса – непогана механічна перешкода. Равлики не спроможні повзати по них, тому круг з тирси і піску навколо рослини може стати вельми ефективним засобом.

На цьому ж принципі заснована дія спеціального екологічного гранульованого матеріалу (*Slug Stoppa Granules*), який розсипається навколо рослин і діє протягом сезону. Гранули створюють фізичний бар'єр для слимаків і равликів: вони вбирають вологу і слиз, висушують поверхню їхніх тіл, позбавляючи шкідників можливості пересуватися. Всі ці варіанти поза сумнівом допоможуть скоротити кількість слимаків і равликів у вашому саду. Головне – не забувати відновлювати перешкоди для нападників після поливу і дощів.

У продажу також є широкі пластикові обідки з відігнутим краєм, які закріплюються в землі навколо рослин і не підпускають равликів і слимаків до рослини. Садіть овочі на підвищені грядки або в кадовби, своєчасно підв'язуйте до опор томати, бобові та баштанні культури, використовуйте прозорі пластикові ковпаки (наприклад, нижні половини великих пластикових пляшок від води) і плівкові укриття для молодих уразливих рослин – все це зробить улюблені слимаками рослини фізично менш доступними.

Кущі можна вберегти від равликів, зробивши біля основи стовбура кільце з ганчірок завширшки з долоню, обмастивши його клейкою смолистою речовиною, наприклад, відпрацьованим автомобільним мастилом.

Для захисту рослин від равликів, слимаків, черв'яків та їм подібних ефективні ще й такі заходи: посипати землю увечері або в сиру погоду дрібно потовченим залізним купоросом, змішаним з піском. Жодна з названих істот не прослизне там, де насипано залізний купорос, оскільки від дотику з цією речовиною вони гинуть.

Щоб захистити суниці від равликів, радять посипати землю ялиновими голками або ж покласти на поверхню грядок щільний шар ялинового або соснового гілля; голки самі по собі обсипаються і слугують захистом від равликів, крім того, оберігають грунт від швидкого висихання і, нарешті, з часом згнивши, приносять користь як добриво. Остов гілля слугує в той же час опорою для ягід і запобігає їхньому контакту із землею.

Можна збирати равликів і слимаків руками увечері або після дощу, з тим, щоб потім знищити їх (наприклад, у

концентрованому розчині солі або в окропі) або віднести подалі від садів і культурних насаджень (цей варіант гуманніший, але і більш трудомісткий). Не слід поміщати живих слимаків і равликів до холодної компостної купи, оскільки за таких сприятливих умов дорослі особини відкладатимуть яйця. Спеціальною пасткою для слимаків і равликів може стати піала (велика й глибока миска), накрита парасолькою-дахом. Пастка встановлюється так, щоб входи були на рівні поверхні грунту. Піала наповнюється рідиною – пивом, фруктовим соком або іншою принадою (смачний запах приваблює равликів і слимаків), дах запобігає потраплянню дощової води і сміття всередину. За відсутності такої пастки, налийте принаду до простої піали від старого непотрібного сервізу і прикопайте нарівні з поверхнею грунту на грядах і межах з улюбленими равликами рослинами.

У найбільших пониженнях ділянки можна встановити і цілу миску, а можна обійтися ємкостями, зробленими з половинок пластикових пляшок. Або взяти цілі пластикові пляшки з відповідним розміром горла, налити трохи пива і покласти навзнак до рівчачка у грунті, щоб пляшки не котилися, а до горла пляшки було легко заповзати. Перевіряйте і спорожнюйте пастки регулярно вранці.

Варто відмітити, що таких субстратів, як попіл, суперфосфат або вапно, молюски особливо уникають.

Мабуть, найпростіший засіб – це посипати (а, швидше, обпилити) міжряддя вапном після дощу або поливу, коли слимаки починають активно пересуватися. Потрапляючи на такі смуги, вони обпалюють своє черевце і гинуть. Можна брати не чисте вапно, а в суміші з попелом або тютюновим пилом (1:1). За відсутності дощу грунт у такий спосіб обробляють пізно увечері або й уночі, коли слимаки вже перебувають на грунті або на рослинах.

Обробку грунту періодично повторюють (через 7–15 днів), що призводить до поступової загибелі молюсків. Головне при проведенні даної процедури – вдало вибрати місця для розміщення препаратів, щоб перекрити слимакам основні магістралі пересування. При цьому слід враховувати, що обпилювання ефективне, коли слимаки "пасуться" – тобто після заходу сонця.

Американські садівники рекомендують вельми оригінальний спосіб вилову слимаків за допомогою грейпфрутів (досить узяти половинку шкірки грейпфрута, прорізати в ній маленький отвір і встановити цю куполоподібну пастку). Приваблені запахом, шкідники за ніч зберуться під шкіркою, і вранці доведеться лише зібрати їх і ліквідувати.

Проте за наших умов простіше відловлювати слимаків в доступніші пастки (і, головне, що все необхідне, як правило, вже є на будь-якій садовій ділянці). У якості останніх цілком придатні звичайні обрізки дощок, шматки шиферу або руберойду чи лінолеуму, мокре ганчір'я і мішковина, кавунові шкірки, капустяне листя тощо – в такі укриття слимаки полюбляють заповзати на день.

І треба лише розкласти всі ці предмети увечері у належних місцях, а згодом вранці пройти і зібрати молюсків, що сховалися до пасток.

До відволікаючих заходів можна віднести розкидане серед насаджень старе листя і бадилля улюблених слимаками рослин (салату, помідорів, огірків, живокосту лікарського). Цей метод успішно застосовується в парнику, де він допомагає тримати під контролем не тільки чисельність слимаків, але і стоніжок: захопившись поїданням відходів, вони меншою мірою шкодять овочам, що культивуються. Періодично листя і шкідників, які поїдають його, можна збирати, замінюючи новим.

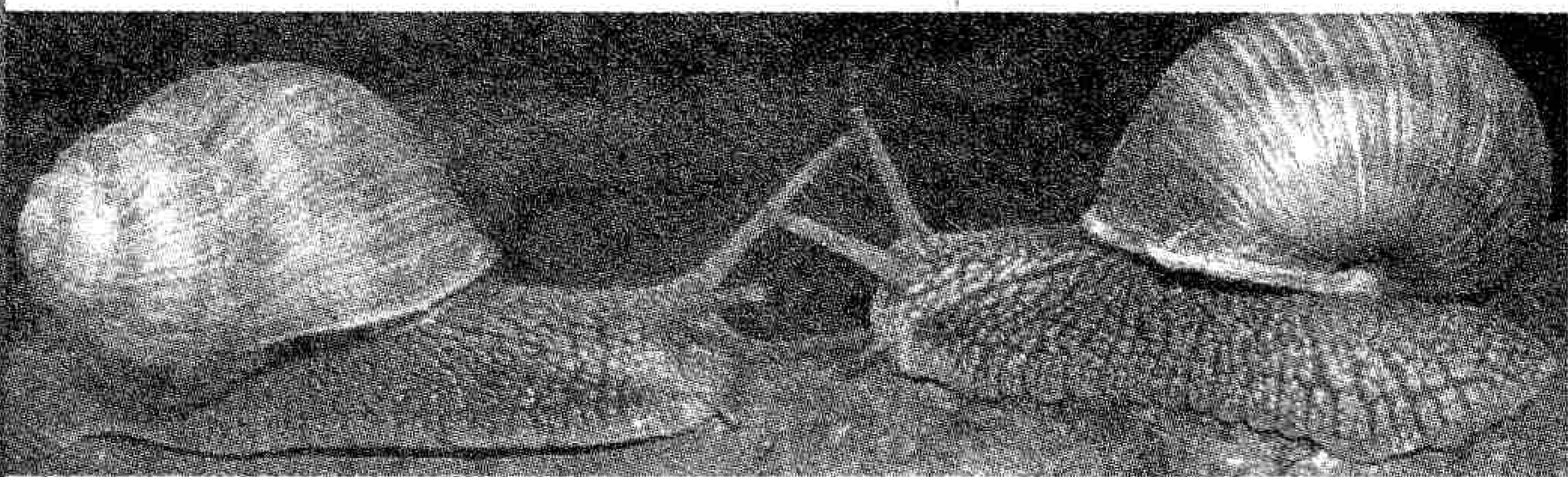
Під рослинами томату, перцю або баклажанів, до яких слимаки охочі, можна розкладати висушені рослини кропиви. Слимаки їх бояться, і якщо кропиви досить багато, то вважатимуть за краще обійти це місце стороною.

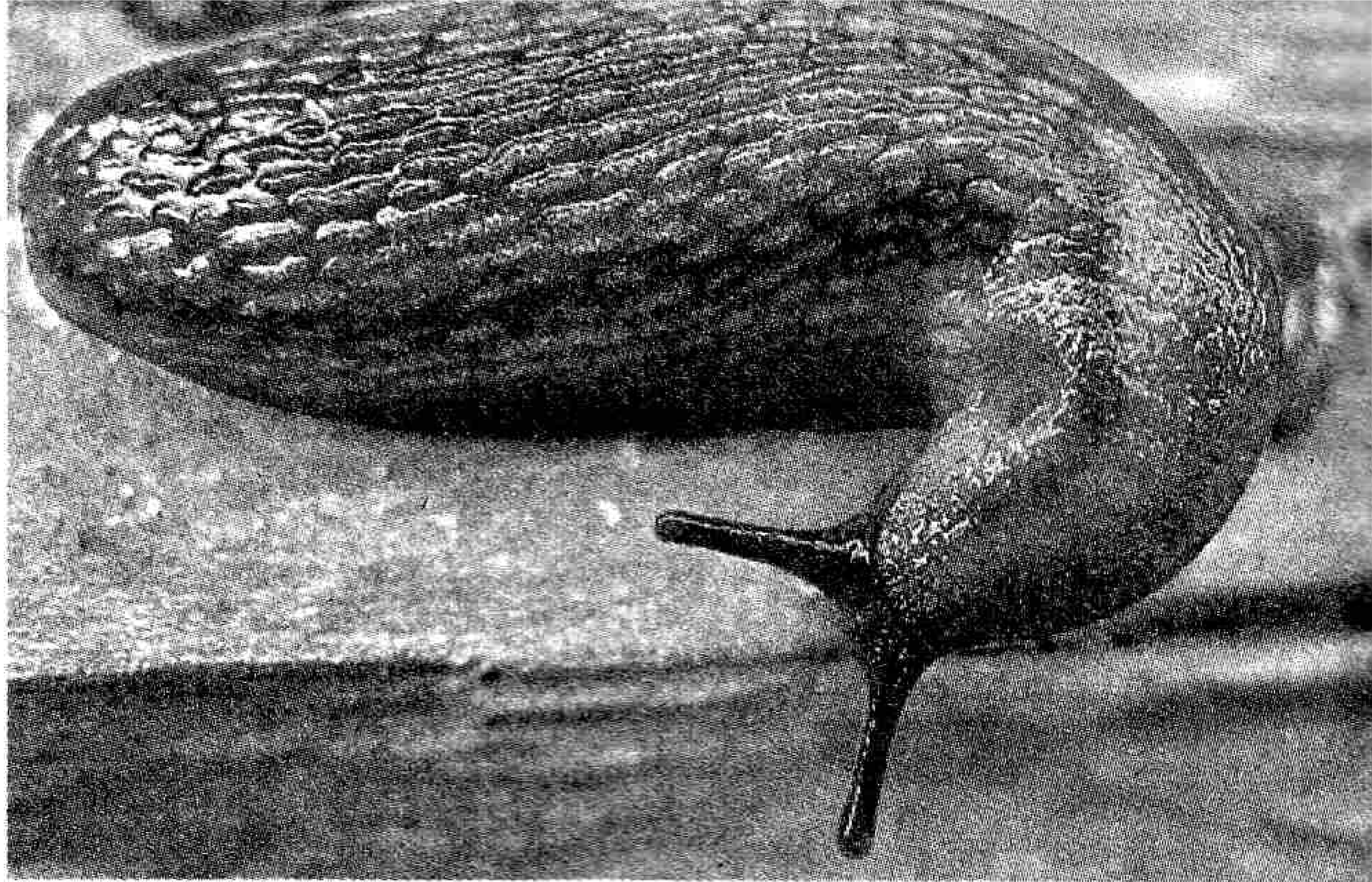
Враховуючи пристрасть молюсків до вологого середовища, потрібно їх цього середовища позбавляти. Тому зробити дренаж ділянки і відвести від нього стоячі води – це захід номер один. Стримує розвиток чисельності слимаків і зменшує їхню шкодочинність також проріджування занедбаних насаджень.

Слимаки не оминають стороною і зарості трави, де непогано можна сховатися від згубних для них сонячних променів. Тому, як профілактичні заходи, рекомендують своєчасне видалення бур'янів і скошування трави на узбіччях ділянки. Слід мати на увазі, що слимаки живуть, здебільшого, під сміттям, під уламками, обрізками, цеглою і тому подібним непотребом. І якщо ви прибиратимете з ділянки все це сміття, то й слимаків у вас не буде.

Засоби електричного контролю

У садово-городніх магазинах можна знайти самоклеючі стрічки з мідним шаром, обідки або накривний матеріал з мідним покриттям (торгова марка *Shocka*). Контакт з міддю дає молюскам невеликий електричний удар, тому вони намагаються не перетинати мідну перешкоду. Нещодавно з'явилися у продажу обідки з невеликою батарейкою, які при перетинанні равликами і слимаками завдають останнім невеликий електричний шок.





Засоби біологічного контролю

У принципі в природі ворогів у молюсків цілком достатньо, тільки ось трапляються вони в наших садах не так вже й часто. Їх з великим задоволенням поїдають їжаки та жаби. Правда, в умовах наших ділянок досить часто цим природним ворогам просто ніде отаборитися, і тому вони обходять сади стороною. Що стосується їжаків, то на шести сотках їм однозначно місця вже не знайдеться: занадто людно і гамірно.

А жаб можна успішно привабити на свою ділянку, зробивши для них які-небудь міні-притулки у вигляді куп листя і гілок, а то і викопавши маленький ставок.

Можна придбати паразитичну нематоду *Phasmarhabditis hermaphrodit* (торгова марка *Nemaslug*), яка є засобом біоконтролю над слимаками. Застосування засобу можливе з весни до осені (температура грунту не повинна бути нижчою +5-8 градусів), найефективніший він у вологу погоду. Переваги цього біологічного "вбивці" слимаків у тривалості дії, ефективності, абсолютній безпеці для людей і навколишнього середовища, а також зручності і легкості використання. Мікроорганізми слід розбавити водою, а потім полити з лійки потрібні насадження. За твердженням виробника, протягом тижня слимаки гинуть, одного поливу вистачає. Незручності полягають у короткому терміні придатності засобу (використовувати необхідно протягом 3–4 тижнів з моменту випуску, оскільки мікроорганізми "законсервовані" в живому стані), а також у необхідності постійно тримати його в холоді.

Засоби фітоконтролю

До рослин, яких слимаки і равлики не люблять та прагнуть уникати, належать, в першу чергу, часник, а також багато (але далеко не всі!) ароматичних рослин (лаванда, шавлія, чебрець, розмарин, лавр та ін.), яких вони ніколи не чіпають. Часник використовується виробниками спеціальних фітонастоїв, що відлякують слимаків. Настої часнику, гіркого перцю і гірчиці – відомі народні засоби боротьби із слимаками та равликами.

Засоби хімічного контролю

У продажу є гранули метальдегіду – ефективного засобу, приваблюючого і вбиваючого слимаків та равликів. На упаковці є застереження, що засіб отруйний для домашніх тварин і людей в разі потрапляння до їхньої травної системи. Про високу токсичність засобу свідчить також і той факт, що в нього додано Bitrex (найгіркішу речовину) для відлякування тварин і дітей, якби вони раптом

вирішили поласувати яскравими блакитними гранулами. Виробники запевняють, що при правильному використанні засіб зовсім нешкідливий для людей, домашніх тварин і навколишнього середовища, проте в засобах інформації для садівників та городників часто трапляються застереження. Слід зберігати і використовувати метальдегід з великою обережністю. Особливо ретельно мийте овочі і зелень, якщо ви користувалися метальдегідом на городі. Безпечніше розсипати блакитні гранули виключно навколо декоративних рослин (хоста, дельфініум, лофант та ін.) і лише рано навесні, коли перші молоді листочки з'являються з-під землі та особливо вразливі для слимаків і равликів. Не варто насипати ці гранули купками – ефективніше розкладати їх на відстані 10–15 см одну від одної.

Кофеїн шкідливий для слимаків і равликів

Американські вчені запропонували новий, екологічно чистий засіб боротьби з равликами і слимаками. Звичайна чашка кави відлякує шкідників і не шкодить рослинам.

Співробітники дослідницької служби Міністерства сільського господарства США в Кволо (штат Гаваї) випробували кофеїнові аерозолі на слимаках, що поїдають кімнатні рослини. Вони відзначили, що 1–2 %-ний розчин кофеїну за два дні вбиває майже всіх равликів і слимаків, а менші концентрації (близько 0,01 %) відлякують їх. Для порівняння: чашка швидкорозчинної кави містить приблизно 0,05 % кофеїну, у каві, звареній з мелених зерен, його ще більше. Кавову гущу теж можна використовувати як засіб для відлякування равликів, проте обприскування розчином кофеїну значно ефективніше: слимаки відповзають, ледве побувавши в контакті з обробленим кофеїном ґрунтом. Кофеїном можна убити маленьких равликів і слимаків, а великих відлякати від садової ділянки. Краще за все використовувати кофеїн для невеликих садів і ділянок. На жаль, він може діяти не лише на равликів і слимаків, але й на корисних комах. Високі концентрації (від 2%) здатні пошкодити листя і спричинити пожовтіння рослин.

І найголовніше! Не допускайте загущених насаджень і бур'янів на вашій ділянці. Серед всього цього непотребу равлики і слимаки почуваються дуже затишно. Гадаємо, що їхнє безтурботне існування не є метою доброго садівника й дачника.

Підготувала ***Н. Дець***

Пропоную...

...недорого гладіолуси, лілії, тюльпани, клематиси. Безкоштовні інструкції, консультації, каталог у вашому конверті.

Галина Миколаївна Дейцева,
а/с 23, м. Кременчук-25, Полтавська обл., 39625,
тел. 8 (05366) 6-89-51, vaday@list.ru

...тюльпани, лілії, гладіолуси. Конверт – каталог.

О.А. Шаповалова,
вул. Зарічна, 39, с. Благовка-2, м. Ровеньки,
Луганська обл., 94793

...лілії, тюльпани, нарциси, гладіолуси. Конверт + марка 3 грн. – каталог.

В.Н. Шаповалова,
вул. Друга Краснознаменна, 10/28, м. Луганськ, 91029

...сортові тюльпани. Дешево. Конверт – каталог.

Сергій Лукич Васильєв,
с. Лозанівка, Приморський р-н, Запорізька обл., 72151

...алтайські трави в складі фітопрепарату "Ендокринал" нормалізують функцію щитовидної залози. Гель та капсули виробництва фірми "Евалар" (Росія). Можлива пересилка поштою.

Тел. у Києві: 8 (044) 467-86-57, моб. 8 (097) 110-55-65,
www. zojvega.com

...насіння і саджанці нових, рідкісних та традиційних культур з власної колекції. Понад 900 найменувань. Конверт з марками на 2,2 грн. – об'ємний каталог.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н, Вінницька обл., 23242

...саджанці, чубуки винограду. Конверт – каталог.

Е.М. Олефір,
вул.. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. 8 (0612) 67-49-53, 8 (066) 772-58-89

...цибулини та дітки тюльпанів на вигонку.

Тел. 8 (06153) 7-91-72, 8 (066) 982-64-54

...квіти. Подробиці на www.Kvity.at.ua

...квіти: тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси. Безкоштовно вишлемо чудовий кольоровий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки.

Віра Олексіївна Головко,
с. Олексіївка, Арбузинський р-н,
Миколаївська обл., 55333

...кращі на зріз сорти лілій, бахромчастих тюльпанів, гладіолуси.

Євген Скобля,
вул. Милятинська, 3-а, кв. 1, м. Львів, 79024

...високоякісну насіннєву картоплю. найкращі новинки.

Вільгельм Адольфович Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ-65, 03065,
тел. 8 (044) 408-26-32, 8 (050) 551-23-82

...троянди, тюльпани, нарциси. Замовляйте великий кольоровий каталог по телефону чи письмово.

Поліна Олександрівна Козлова,
вул. Свідерського, 45, м. Бахчисарай, Крим, 98403,
тел. 8 (06554) 422-77, 443-98, 8 (050) 972-87-45,
8 (067) 255-68-51

...саджанці великоплідної суниці звичайного та постійного плодоношення, лілії, насіння помідорів.

Олена Володимирівна Сидоренко,
вул. Горького, 117/8, м. Ромни, Сумська обл., 42001,
тел. 8 (096) 230-39-57

...конструкції саморобних картоплекопачів (10 грн.) і каталог.

а/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...яйця, курчата, молодняк, брама – темна, чорна, світла, пальова, куріпчаста; орпінгтон – чорний, золотий; кохінхін – чорний, голубий; фавероль, червона індокачка.

Тел. 8 (050) 108-47-80, 8 (050) 969-30-69

...саджанці великоплідних ягідних культур: смородину чорну, червону, білу (Софіївська, Селеченська-2, Краса Львова та ін.); аґрус (Безколючковий), Ліхтарик...); малина (Ізобільна, Недосяжна, Поляна, Гордість Росії, Феномен); ожину безколючкову, суниці (Королева Єлизавета, Ольвія, Морський пейзаж...); жимолость, актинідія, виноград. Фундук. Опт – роздріб. Конверт – каталог.

А.Д. Драганов,
вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,
Кіровоградська обл., 26600,
тел. 8 (098) 245-08-70,
E-mail:agrokg@yahoo.com

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, крокусів на вигонку та озеленення. Конверт – каталог. Гарантується якість.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл.,45070

...маточники хризантем на осінь: мультифлора, великоквіткові на зріз, середньо- і великоквіткові горщикові, корейська, зимуюча в ґрунті. Конверт – каталог.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...саджанці троянд колекції Каньовського Віталія Миколайовича – чайногібридні, плетисті, кущові, ґрунтопокривні, бордюрні, флорибунда. Каталог у вашому конверті.

Григорій Михайлович Мостіпака,
вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці, Чемеровецький р-н,
Хмельницька обл., 31632,
тел. 8 (03859) 9-86-19, 8 (066) 706-51-98

...високоякісні яйця великопорідних курей: козаки, фавероль та орпінгтон, можлива пересилка. Суницю садову безперервного плодоношення: Чудо світу, Королева Єлизавета, ліщину.

Ольга Дмитрівна Калякіна,
вул. Краматорська, 24, м. Костянтинівка,
Донецька обл., 85106,
тел. 8 (06272) 4-53-62; 8 (098) 235-13-87
8 (066) 942-88-86

...поштою. Саджанці троянд – для всіх кліматичних регіонів України. Новинки. Блакитні, зелені, тигрові, двокольорові, англійські та інші. Окулянти. Для одержання кольорового каталогу надсилайте конверт, марки на 2,20 грн.

А.Я. Береза,
а/с 238, м. Красноармійськ-7, Донецька обл., 85307,
тел. 8 (066) 345-69-72

...сорти суниці від надранніх до пізніх. Малину, смородину, аґрус. Конверт – кольоровий каталог.

О.А. Крохмаль,
с. Соснівка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27322,
тел. 8 (096) 396-39-95

...актинідії гібридні. Набір для гарантованого плодоношення (7 жіночих рослин різних сортів + 3 чоловічі) – 100 грн. Пересилка безкоштовно.

Ярослав Дмитрович Гандзій,
с. Гніздичів, Жидачівський р-н, Львівська обл., 81740,
тел. 8 (067) 926-19-48

...бругмансію (білу, рожеву, жовту) – по 25 грн., іриси бородаті (набір із 12-ти сортів) – 50 грн., цибулю велетенську – 10 грн.; медунку садову "Roj Davidson" – 15 грн.

Марія Романівна Медвецька,
пр. Підкови, 6, м. Ходорів, Львівська обл., 81750,
тел. 8 (097) 224-53-69

...занненські кози, Павлівські кури, голландські індики.

Іван Михайлович*, тел. 8(04343) 29-3-57*

Хочу придбати

...чистопородні вівці романівської породи, козлик зааненської породи.

Віктор,
м. Броди, Львівська обл., тел. 8 (095) 512-56-97

Ягоди для ринку

Херітейдж

Хочу розповісти на сторінках улюбленого журналу про сорти малини. Їх дуже багато, але знайти потрібні, особисто для мене, виявилося непросто. В моїй власній колекції на сьогодні налічується 22 сорти. Але вихвалятися не дуже є чим: з такої немаленької колекції лише три сорти вирощую професійно – для ринку.

Свою колекцію почав збирати майже 20 років тому. Не знаю, чому, але так сталося, що з малиною мені доводилося важко. Часто можна чути: "Посадиш цю дерезу, потім не виведеш". Справді, є сорти малини, які розмножуються аж занадто. Свою "земельну" ділянку я розпочинав на 3 сотках у смт Олександрів, і дуже невдало. Спочатку насадження заростали так, що не пролізеш, а потім на очах усе пропадало. З переїздом у село стало краще: насадження перестали гинути, але ягід не давали.

Знадобилося 10 років, щоб зрозуміти просту істину – "кожному своє", яка діє і на рослин. На певному місці може рости тільки певний сорт і ніякий інший. Є ділянки, де не буде рости жодний сорт малини. Але це не привід, щоб відмовитися від своєї мрії. Мою мрію допомогли реалізувати три сорти малини: Новость Кузьміна, Херітейдж і Британська осінь. Який з них найкращий, сказати важко, позаяк ці сорти різні за характером плодоношення. Вони забезпечують конвеєр ягід з кінця червня до жовтня. В незначній мірі їх доповнюють ще два чудових сорти: Шпалерна малиново-ожиновий гібрид і Жовтий гігант. Ці два сорти вирощую напівпрофесійно. Перший не витримує дощової погоди. Про нього можна сказати просто: "Буду або на коні, або під ним", третього варіанту для цього сорту не існує. Буде сухо – буде суперурожай, жоден сорт малини не зрівняється за врожайністю з цим гібридом. Буде волого – врожай буде, як у звичайного простенького сорту, а, враховуючи те, що ягода кислувата (гібрид з ожиною) і ціна на ягоди нижча, ніж у звичайних сортів, рентабельність вирощування різко знижується. В нашому регіоні вологе літо буває вкрай рідко, тому цей сорт мене влаштовує. Жовтий гігант також реагує на вологу, але по-іншому. У нього ягоди не транспортабельні і за сухої погоди, а за дощової їх просто неможливо зняти з куща, пливуть прямо в руках. За такої погоди про ринок з цими ягодами варто забути. Бо, незважаючи на суперсмакові якості цього сорту, вигляд ягід відлякує покупців.

Британська осінь

Новость Кузьміна

А ось вже згадана "трійка" забезпечить прибуток за будь-яких погодних умов. Розпочнуть сезон Новость Кузьміна і Британська осінь уже наприкінці червня за найбільш затяжної весни. Обидва сорти ранні. Перший звичайний, інший ремонтантний з дуже подовженим терміном достигання ягід, як першого, так і другого разу. Таке плодоношення дає змогу цьому сорту давати ягоди майже безперервно впродовж трьох місяців. Ягоди даного сорту великі, як у Геракла, – до 8 г, а за показниками смаку, невибагливості, врожайності "росіянин" поступається Британській осені. Зрівнюю "англійця" з Гераклом, оскільки ці сорти з виду подібні, як брати-близнюки. Сорт Новость Кузьміна – російської селекції і за всіма показниками рівних йому у своїй категорії (до 4 г) немає. За смаковими властивостями перше місце віддаю "американцю" – Херітейджу. Цей

Жовтий гігант

сорт середнього строку достигання на перший врожай. Вдруге плодоносить з 15 серпня і до 15 вересня. Перший врожай не дуже великий, тому сорт, зазвичай, вирощують тільки на другий врожай. Ягоди до 6 г, надзвичайно красивої правильної форми. На ринку вони поза конкуренцією і за найвищою ціною. Звісно, в будь-якого сорту можна знайти як переваги, так і недоліки. Якщо в когось малина росте без проблем, то вам пощастило. Наприклад, мені надзвичайно пощастило з суницею, ґрунт для цієї культури підходить просто ідеально і на ринок ідуть усі сорти, які мають транспортабельність.

Якщо ви придбали якийсь сорт, а він у вас відмовився плодоносити, не спішіть звинувачувати продавця, він, можливо, до цього зовсім непричетний. У мене було таке з сортом Зєва. Це ремонтантний, доволі добрий сорт. У мене він відмовився давати другий урожай. Звісно, перша думка – обдурили. На той час у нас була ділянка землі за 5 км, туди я його і переніс (викидати не хотілося, залишати не було сенсу). На другий рік у "вигнанні" він дав рясний осінній урожай. Коли бензин зріс у ціні і їздити за 5 км стало невигідно, я продав цю ділянку землі. Звісно, повернув цей сорт назад. Відтоді минуло 5 років, а осіннього врожаю немає. Культивую цей сорт тільки заради колекції. Він справді ремонтантний, але дуже вибагливий до землі – росте скрізь, а плодоносить на важких чорноземах. У нашому селі такої землі немає.

На жаль, буває і обман – кажуть одне, а продають інше, хоча таке останнім часом трапляється все рідше й рідше. Кожен продавець почав розуміти, що репутація в бізнесі – це основа успішного бізнесу. На закінчення хотів би наголосити, що успіх залежить тільки від кожного з нас і ні від кого більше. Будьте уважні й терплячі, і у вас все вийде. Якщо в когось, хто читає цей журнал, виникнуть питання, пишіть, обов'язково відповім, якщо не індивідуально, бо це не завжди можливо, то на сторінках "ДСГ", якщо редакція погодиться. Коли маєте можливість, то краще приїздіть і все зможете побачити на власні очі, позаяк, щоб розповісти в деталях хоч про один сорт, це зайняло б пів-журналу "Дім, сад, город". Також хочу подякувати колективу редакції за їхню працю. Свого часу журнал допоміг мені стати тим, ким я є сьогодні.

О.А. Крохмаль,
с. Соснівка, Олександрівський р-н, Кіровоградська обл., 27322

Лілії широко використовуються в аранжуванні завдяки своїй красі, великому розмаїттю забарвлення та форми квітів, а також здатності зрізаних квітів довгий час зберігати свіжість. Лілії використовують в букетах та композиціях окремо або в поєднанні з іншими квітами.

Зрізування квітів

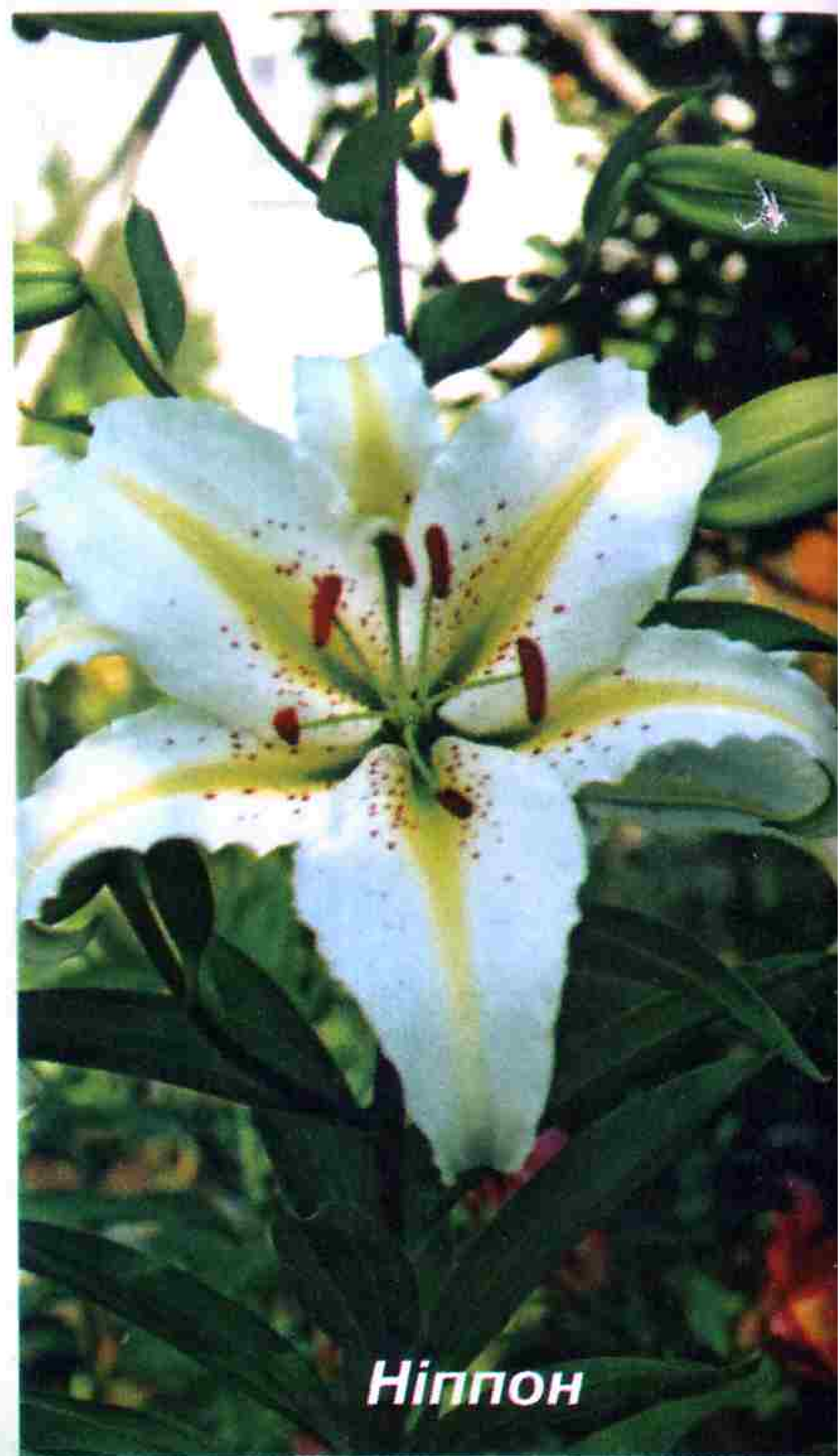
Зрізують лілії у фазі м'якого бутона або при 1–2 розкритих квітках, якщо не передбачене тривале транспортування.

Зрізують лілії в різний час дня в залежності від температури та забезпечення рослин вологою. За помірних денних температур або за похмурої погоди та достатньої вологості ґрунту зрізування можна виконувати у будь-який час дня. В умовах південного спекотного літа вважають кращим часом для зрізування вранішні години, тому що за ніч рослини найбільш повно накопичують вологу.

За необхідності транспортування лілії зрізують при забарвленні нижніх бутонів, заносять у приміщення або під накриття, видаляють нижнє листя на 10–12 см стебла і ставлять у посуд з дуже невеликою кількістю води. До пакування та транспортування зберігають за пониженої температури, бажано 2–3°С. При пакуванні стежать, щоб на листі не було вологи, до якої лілії дуже чутливі.

Зрізуючи лілії для букету, варто не забувати й про залишену рослину – чим більша частина стебла та листя на ній збережеться, тим краще вона приготується до квітування у наступному сезоні (у другій половині літа через листковий апарат відбувається накопичення поживних речовин в цибулині та закладання бруньок відновлення, а у окремих видів лілій і квіткових бруньок).

Іноді від лілій, як квітів на зріз, відмовляються з причини "забруднюючих" пиляків, котрі залишають сліди на скатертині або одязі. Щоб запобігти забрудненню, їх можна видалити. Іноді пиляки, особливо з яскравим пилком, є окрасою квітки і видалення їх збіднює її. В таких випадках краще все ж зберегти пиляки.


Ніппон

Подовження життя квітів у вазі

Квіти довше зберігають свіжість, якщо їх поставити в чисту вазу з водою і додати дезінфікуючі речовини – аспірин, азотнокисле срібло (30 мг/л) або шматочки деревного вугілля.

З частини стебла, що буде знаходитись у воді, обов'язково вида-

Лілії в букеті

ляють листя, тому що у воді воно швидко загниває. По мірі в'янення видаляють і нижні квітки. Щоб букет виглядав охайно, за необхідності підрізують стебла.

Сухе повітря та підвищена температура в приміщенні вкорочують життя зрізаних квітів, тому їх не слід тримати на сонці, на протягах, поблизу вентилятора.

Прибирайте на ніч букет в прохолодне місце, цим ви подовжите життя квітів.

Лілії з сильним ароматом, особливо трубчасті, здатні спрчинити головний біль, тому не залишайте їх надовго, особливо на ніч, у кімнаті.

Одна квітка лілії живе 4–7 днів, а якщо врахувати, що в суцвітті буває 5–25 квіток, котрі здатні розпуститися у воді, то загалом букет може простояти до 12 днів.

Аеробік

Стар Гейзер

Букет можна скласти з двох – трьох сортів лілій; також можна додавати інші квіти, що гармонують між собою забарвленням та формою квіток. Червоні, жовті та жовтогарячі лілії добре поєднуються з квітами білого та блакитного кольору – садовим жасмином, ромашками, гіпсофілою, блакитними півниками та дельфініумами, дзвониками та іншими.

Недостатня декоративність листків лілій змушує підбирати для композицій з ними красиве листя інших рослин – папороті, аспарагуса, хости, півників, півоній тощо.

Складаючи букет з лілій, не слід захоплюватись великою кількістю квітів. Нерідко тільки одне красиве суцвіття з додаванням розсіченого листя та красиво вигнутої гілочки виглядає краще, ніж великий букет.

Букет не повинен бути щільним. Квіти та суцвіття треба розташовувати на різних рівнях, спрямовуючи їх в різні боки та з різним нахилом.

Чим більше повітря оточує квітку, тим помітніша її краса.

Зрізані квіти, занесені в помешкання, є продовженням нашого спілкування з природою. Букет квітів – одна з кращих прикрас житла. Разом з квітами в дім ми вносимо, свіжість, аромат і... гарний настрій. Особливо якщо букет складено вдало та він є своєрідним твором мистецтва, створеним людиною спільно з природою.

З найкращими побажаннями ваш постійний читач

Ярослав Романович Себало,
вул. Героїв Сталінграду, буд.6, кв.12, м. Запоріжжя, 69095, тел. 8-061- 7876419, моб. 8-067-9357045.

Фото автора.

Ролекс

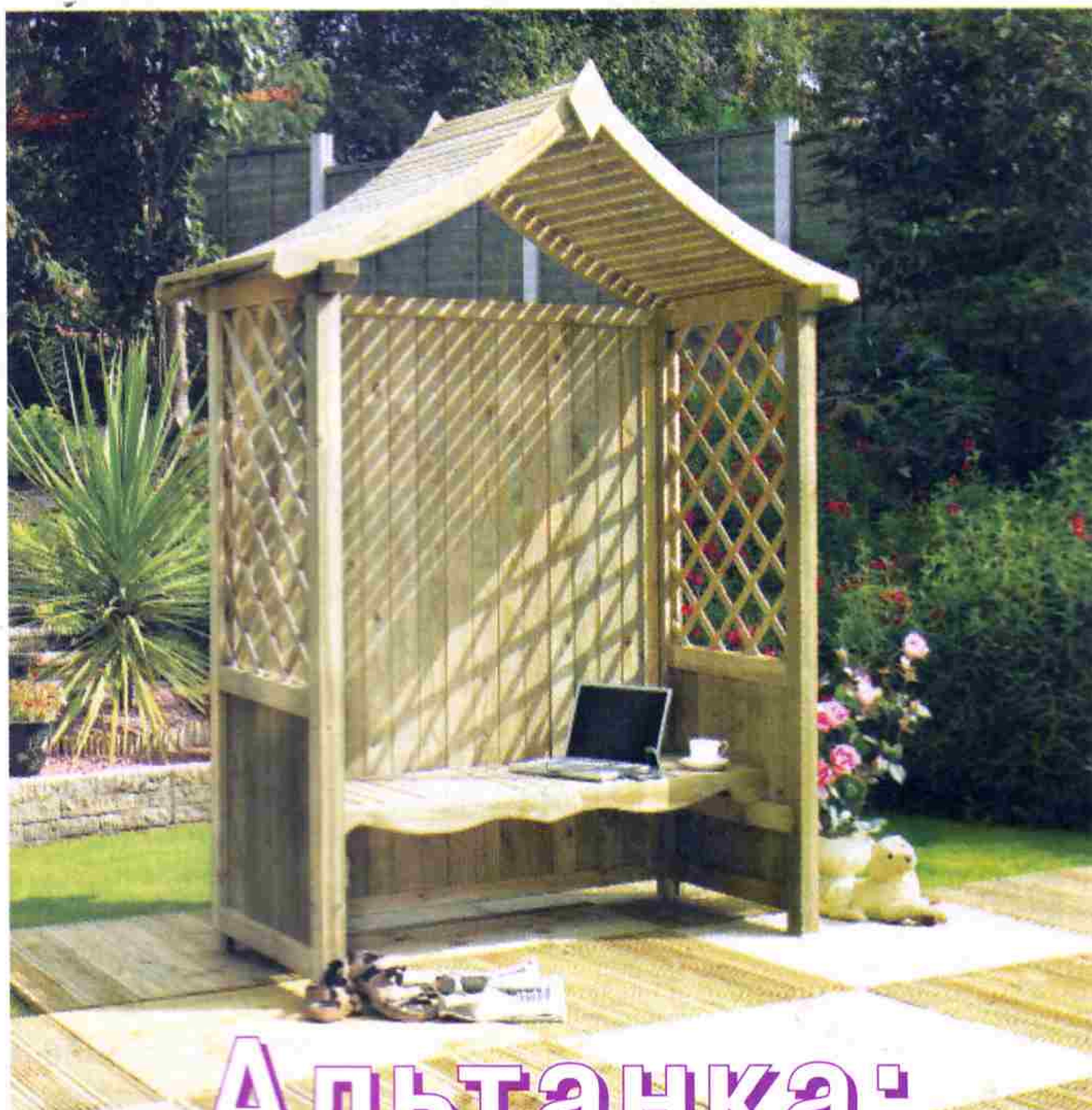
Симплен

Щороку з початком нового сільськогосподарського сезону для багатьох дачників і власників присадибних ділянок гостро постає питання будівництва або впорядкування садиби. Час, коли дача на 6 сотках слугувала лише для вирощування городини або ведення підсобного господарства, давно минув. Нині вона дедалі більше стає улюбленим місцем відпочинку від напруженої праці, міського галасу та метушні.

Одним із елементів благоустрою такого місця відпочинку традиційно є альтанка – затишний куточок, що налаштовує на відпочинок, надійно вкриває від дощу й полуденного сонця. Це місце, де можна пообідати на повітрі всією родиною або усамітнитись, щоб почитати книгу в тиші.

Отже, якщо ви ще не побудували альтанку, — до роботи!

Альтанка: прикраса і зручність для дачі



Нині існують деякі вимоги, яких слід дотримуватися під час будівництва альтанок. Зокрема, в ній мають бути певні елементи комфорту: зручні меблі, гарне освітлення по вечорах, рівна підлога тощо.

Трохи історії

Слід зазначити, що альтанки ще за часів Петра І користувалися великою популярністю у російських дворян та багатих поміщиків. Садові альтанки XVIII–XIX століть поступово зазнали певних змін. Вони відрізнялися добірністю форм, легкістю конструкцій і, головне, – вишуканістю. І хоча епоха класицизму давно минула, але й нині стародавні альтанки милують око і ваблять відпочити у їхньому затінку.

У наш час мода на дачні альтанки отримала "друге дихання". Тому дедалі частіше ці малі архітектурні форми з'являються на дачних і присадибних ділянках.

То що ж таке альтанка насправді? У тлумачному словнику російської мови Дмитро Ушаков дав таке визначення цій споруді: "Це – крита легка будівля в саду для відпочинку".

Стиль альтанки архітектори радять добирати відповідно до архітектури будинку, стилю й площі садової ділянки. Деталі цієї конструкції можуть перегукуватися з різними елементами будинку, а конфігурація прорізів – з формою його вікон. Важливо також дотримуватися загальних габаритів: чим менше сад, тим витонченішою й легшою має бути конструкція альтанки, аби вона не "забивала" інші об'єкти в саду.

Види альтанок

Різьблена дерев'яна альтанка матиме гарний вигляд поряд із будинком-теремом, а до оселі в класичному стилі пасуватиме **імітація ротонди** з білими круглими колонами й куполом. Будинку в стилі модерн підійде **витончена кована альтанка з рослинним орнаментом**. **Арабська альтанка** гарно "впишеться" в розарій, а **будиночок для чаювання** – у кам'яний сад поряд із водоймою.

Вибір розмірів і місця для спорудження альтанки залежить від призначення, яке вона відіграватиме у дачному житті господарів ділянки. Приміром, якщо альтанку розташувати на пагорбку, щоб звідти можна було милуватися околицями й садом, то до неї необхідно зробити витончені сходи й закрити споруду з навітряного боку кущами й розлогими деревами. Таку альтанку називають бельведер, що в перекладі з італійської означає "чудовий краєвид".

Якщо в будинку часто бувають гості, то потрібно побудувати просторішу альтанку з великим столом і зручними лавами, а неподалік передбачити місце для шашличниці. З такої альтанки можна зробити справжній павільйон, щоб у ньому комфортно проводити час за будь-якої погоди. Для цього потрібно засклити й утеплити споруду, встановивши решітку для вентиляції над вікнами. За необхідності двері й засклені рами роблять знімними, тоді в спекотну погоду павільйон можна легко перетворити знову на альтанку.

При будівництві важливо правильно підібрати матеріали й конструкції, бо, зазвичай, альтанка – це не-

опалювана споруда, що зазнає впливу різних негод. Тож необхідно побудувати її такою, щоб служила багато років і довго не потребувала капітального ремонту.

Альтанка-тент – чи не найпростіша з усіх альтанок. Така споруда потрібна для захисту від літньої спеки й дощу біля мангала, барбекю або лазні. Під такою "парасолькою" можна пити вранці каву, обідати на свіжому повітрі або взагалі влаштувати літню кухню. Виготовлення альтанки-тенту не потребує великих матеріальних або фізичних затрат, а накрити він може 9–15 $м^2$ площі. Зробити таке накриття можна самотужки. Його конструкція досить проста й зрозуміла, бо, як правило, вона повторює конструкцію звичайної парасолі.

Незалежно від того, з яких матеріалів ви будуватимете альтанку-тент, основною частиною конструкції має бути центральний стовп, який необхідно надійно закріпити. Дерев'яний стовп може бути з брусу 100х100 або 150х150 мм завдовжки трохи більше 3 м. Його слід надійно вкопати в землю, попередньо обробивши антисептиком. Можна також обгорнути основу толем або скористатися азбоцементною трубою чи парою металевих кутників, забетонованих у фундамент, аби запобігти стиканню деревини із ґрунтом.

Горизонтальні затяжки, що йдуть від стовпа, роблять завдовжки 1,5–2 м. Вони визначають розмір альтанки й кріпляться на висоті 220–240 см від передбачуваної підлоги. Крокви й обв'язування тенту виготовляють із дощок завширшки 100–120 мм.

У такій будівлі не варто робити важку стаціонарну покрівлю, оскільки вона експлуатуватиметься здебільшого влітку. Цілком достатньо обтягнути тент щільною тканиною, брезентом або плівкою ПХВ.

Щоб надати альтанці вигляду старовинного тропічного бунгало, можна поверх плівки настелити покрівлю з очерету, соломи або осоки. А щоб така покрівля не провисала, під нею від центру "парасолі" до обв'язування натягують дріт або товсту волосінь з інтервалом 20–30 см. Аби збільшити площу навісу, його виготовляють двосхилим на двох опорах. Підлогу можна забрукувати цементно-піщаною або бетонною плиткою.

Для огородження альтанки можна натягнути зверху вниз мотузкову сітку або прості шнури, що слугуватимуть опорою для висаджених по периметру витких рослин. Така жива квітуча огорожа надасть куточку відпочинку краси та затишності.

При будівництві альтанок застосовують різні матеріали, але найпопулярніше, мабуть, все ж таки дерево. Великий вибір забарвлення, різноманітні за формою ґрати й різьблення на альтанках чудово декорують будь-який ландшафт. Але якщо кована дачна альтанка – чудовий елемент дизайну саду, то справжній комфорт і затишок, на мій погляд, можна відчути лише в дерев'яній альтанці. Адже таку жадану прохолоду в спекотний день складно відчути в альтанці з металу, який вдень дуже нагрівається на сонці, "наганяючи" тепло всередину.

Дерев'яні альтанки, зазвичай, роблять із хвойних порід, найчастіше – з сосни, яка міцна й легка в обробці. Проте слід враховувати, що дерев'яні конструкції необхідно обробляти не тільки антисептиком, а й антипіреном. Але якщо плануєте побудувати альтанку з вогнищем, то антипірен не допоможе. В такому випадку варто подумати про конструкції з металу, хоча тоді будівництво потребуватиме більших матеріальних витрат, бо художнє кування – задоволення не з дешевих.

Кам'яна альтанка. Для власників великих присадибних ділянок можна запропонувати ще доцільніший варіант – кам'яну альтанку. Вдень у такій альтанці прохолодно, а увечері каміння віддає нагромаджене за день тепло. Є у кам'яних альтанок ще одна, лише їм притаманна привабливість: через кілька років напівоброблені кам'яні блоки набувають старовинного вигляду, вкриваючись виткими рослинами й мохами.

Альтанка-грот підійде для творчих натур, які люблять застосовувати власну фантазію та різноманітні оригінальні ідеї. Приміром, якщо під час будівництва лише трохи заглибити всю конструкцію, вийде романтичний грот-альтанка. Споруджують його з необробленого каменю, в природних заглибленнях якого висаджують декоративні мохи й деякі види ґрунтопокривних рослин.

Однак слід враховувати, що, якою б не була альтанка й де б вона не розташовувалася, їй обов'язково потрібна стабільність, а отже надійний фундамент. Ідеальний варіант – армований бетонний майданчик.

Підлогу альтанки можна викласти пласким каменем (плитняком), тротуарним каменем або спеціальною неслизькою плиткою для підлоги. Підлогу альтанки необхідно підняти над рівнем землі не менше ніж на 40 см. Майданчик, на який опиратиметься конструкція альтанки, повинен мати невеликий ухил від центра до зовнішніх сторін, аби там не застоювалася вода.

Якщо підлога дерев'яна, то між нею й поверхнею землі потрібно залишити достатньо простору для вентиляції.

Кілька загальних порад

Насамкінець, пропоную кілька загальних порад, які обов'язково стануть у пригоді забудовнику, що вирішив спорудити на своїй ділянці затишну й зручну альтанку.

❖ Дерев'яну альтанку доцільно встановити на опорні стовпи з бруса, найкраще клеєного, бо він менше гниє.

❖ Металева конструкція має кріпитися до металевих стовпів за допомогою болтів, що дасть змогу ремонтувати або замінювати окремі частини конструкції, не розбираючи всю альтанку.

❖ Якщо місце, вибране для спорудження альтанки, досить сухе, то можна влаштувати стовпчастий фундамент із цегли, бетону або азбоцементних труб.

❖ Чи не найважливіша й найстильніша частина альтанки – дах, який також потребує виваженого практичного підходу. Покрівлю альтанки найчастіше влаштовують з бітумної черепиці, рідше – зі сталевих листів або натуральних матеріалів: соломи, очерету, трісок.

❖ Щоб запобігти псуванню покрівлі альтанки від нагромадження снігу взимку, рекомендують зробити її з достатнім ухилом. Найлегший у виготовленні для альтанок чотирисхилий дах, що став уже досить традиційним. Щодо куполоподібного даху, то на ньому сніг практично не затримується, але він складніший у виготовленні.

❖ Якщо у вас немає можливості займатися будівництвом альтанки, а з часом і її ремонтом, то можна придбати збірну конструкцію з пластику. Вона не гниє, не промокає, не потребує щорічного фарбування (достатньо помити її зі шланга). Пластикова альтанка не потребує влаштування капітального фундаменту. Крім того, на зиму її можна легко розібрати, а навесні знову встановити на місце.

❖ Дехто з господарів, аби ізолювати каркасну альтанку від всюдисущих настирливих комарів, обтягує її дуже дрібною сіткою. Однак це можна зробити лише в конструкції невеликої площі. До того ж, у такому приміщенні люди інколи почуваються, як у клітці, тому доводиться вибирати між комфортом і зовнішнім виглядом альтанки.

І ще про таке. Як уже зазначалося, нині стало модно прикрашати дачу, сад або подвір'я затишною альтанкою. Проте слід пам'ятати, що вона стане справжньою окрасою ділянки лише тоді, коли органічно впишеться у природний ландшафт і не зіпсує своєю присутністю навколишньої краси. А для цього вона має бути витонченою, легкою й пропорційною до розмірів присадибної ділянки.

І.О. Король, архітектор

Корми для птиці поділяють на дві групи: рослинного й тваринного походження. Корми **рослинного** походження, які застосовують у птахівництві:

– зерно й насіння;
– залишки технічних виробництв;
– силос і сінаж;
– коренеплоди;
– зелені корми.

Корми **тваринного** походження – це відходи від переробки птиці, риби, тварин, молока, яєць.

До перерахованого, складаючи раціони, додають **вітаміни, антибіотики, мінеральні добавки.**

Корми рослинного походження поділяються на дві підгрупи: концентровані й соковиті.

Концентровані корми готують із зерна, насіння і залишків технічних виробництв.

Із зернових злаків для годування птиці використовують кукурудзу, овес, ячмінь і просо. Пшеницю і жито використовують тільки тоді, коли вони не відповідають стандартам на продовольче зерно. Зерно злаків багате на вуглеводи, вітаміни групи В, Е, D.

Зерно бобових культур: гороху, сої, бобів, вики, люпину, сочевиці відрізняється від злакового підвищеним вмістом протеїну, амінокислот і мінеральних речовин.

Із залишків технічних виробництв використовують висівки, макуху, шроти, мелясу й пивні дріжджі.

Готуючи концентровані корми, всі зернові вводять подрібненими.

Корм містить рослинні білки (протеїни), вуглеводи, жири, макро- і мікроелементи, вітаміни, які визначають його поживність. Кількість поживних речовин на голову на добу, яка забезпечує життєдіяльність організму й високу продуктивність, називається нормою годування. Її намагаються суворо дотримуватися. Якщо птиці, наприклад, на добу необхідно 17 г сирого протеїну, то даванка 18 г економічно не вигідна: птах не збільшить продуктивність. Зниження норми призведе до нестачі поживних речовин і птах втрачатиме у вазі.

Під час нормування враховують потребу пернатих в обмінній енергії, сирому протеїні, мінеральних речовинах і вітамінах. Норми годування будуть неоднакові для різних видів птиці, рівня продуктивності, віку й господарського призначення. Різна потреба в поживних речовинах у самок і самців. Коливання температури в приміщенні, зміна світлового режиму, стреси й хвороби птиці вимагають також корегування норм годування.

Набір кормів, збалансований поживними речовинами і розрахований на голову за добу, називається **раціоном**.

Годування гусей

Саме годування, залежно від умов, поділяють на вологий, сухий і комбінований типи. Якщо за вологого типу годування, корми замочують на бульйоні, молочних відвійках або просто на воді й згодовують у вигляді мішанок, то за сухого – подрібнені концентровані корми й добавки надходять у готовому вигляді й не зволожуються. За комбінованого – поєднують даванку вологих мішанок і сухих кормів.

Білок у годуванні пернатих має першорядне значення. Це не випадково: м'ясо, яйця й перо складаються в основному з нього. Птахові потрібний повноцінний білок, що містить увесь необхідний набір амінокислот, насамперед, незамінних. Таких є 10: аргінін, валін, гістидин, ізолейцин, лейцин, лізин, метіонін, треонін, триптофан і фенілаланін. Незамінними їх називають тому, що організм птаха їх не синтезує. У кожної амінокислоти своє призначення. Аргінін, лізин і треонін регулюють ріст молодняку, валін – нормальну роботу нервової системи, гістидин – білковий обмін. Обмін речовин забезпечують лейцин й ізолейцин. Метіонін підвищує висиджуваність яєць і несучість птиці, бере участь в утворенні пера. Триптофан підвищує заплідненість яєць, поліпшує роботу кровотворних органів. Якщо не вистачає фенілаланіну, страждають статеві залози й гіпофіз. Нестача будь-якої незамінної амінокислоти зводить нанівець присутність інших. Рівень повноцінності білка визначається за вмістом тієї амінокислоти, якої у раціоні найменше від норми.

Деякі незамінні амінокислоти містяться тільки в кормах тваринного походження. Тому птахові разом з рослинними кормами згодовують м`ясокісткове й рибне борошно, сир, варені яйця. До раціону молодняку обов'язково мають входити мурашині яйця.

Надлишок кормів тваринного походження знижує інкубаційні якості яєць, призводить до захворювання птиці, збільшує кількість яєць із кров'яними плямами. Передозування білків визначають за послідом, нестачу – за станом пера. За перегодовування послід водянистий, із слизовими червонуватими смужками. За білкового недогодовування птах втрачає оперення, насамперед, хвостове.

Велике значення у годуванні пернатих має **жир**. Якщо в раціоні жиру менше норми, це призводить до того, що куприкова залоза припиняє роботу, пір'я стає ламким та випадає на спині, знижується несучість. Птиця стає полохливою, гостро реагує на дотик. Як тільки вміст жиру довести до норми, всі зазначені явища зникають.

Крім вуглеводів і білка птахові потрібні так звані **макроелементи,** й насамперед кальцій та фосфор. Пернаті тонко відчувають наявність цих складових у кормі. Про це свідчить досвід, у якому двомісячні пташенята зуміли диференціювати корми, що відрізняються один від одного кількістю кальцію у межах 0,8%. Кальцій та фосфор беруть участь у побудові кісткової тканини й утворенні яєчної шкаралупи. Нестача цих елементів призводить до появи рахіту в молодняку, несучки відкладають яйця з тонкою шкаралупою або зовсім без неї. У кормі кальцій та фосфор мають бути в певній пропорції. Для забезпечення потреби птаха в кальції згодовують подрібнену черепашку й кісткове борошно, в якому міститься, крім того, багато фосфору. Крейду дають птахові в складі вологих мішанок, тому що через слабкий розвиток слинних залоз пернаті не в змозі проковтнути її. Найміцніша шкаралупа яєць буває тоді, коли черепашку й крейду згодовують порівну. У курей, яким згодовували мушлі, подрібнену яєчну шкаралупу й грубозернистий вапняк, яєчна шкаралупа була набагато міцніша, ніж у курей, яким давали тільки порошкоподібний вапняк.

Складаючи раціон, особливої уваги слід надати натрію. Він використовується для утворення шлункового соку, підтримки нормального осмотичного тиску. Крім того, натрій разом з іншими елементами забезпечує скорочення м'язів. Натрій надходить із кухонною сіллю, до якої птиця, особливо качки, дуже чутливі. Якщо дати солі більше норми, почнеться масовий падіж. За її відсутності птах втрачає апетит, майже на 20% знижує продуктивність. Молодняк відстає у рості.

Із ще більшою скрупульозністю, особливо, коли утримуєте птахів у клітках, дозуються мікроелементи й вітаміни. Ці речовини регулюють усі обмінні процеси в організмі. Вітамін А, наприклад, допомагає птахові зміцнити стійкість до захворювань, підтримує нормальний стан шкіри й слизових оболонок. Цей вітамін у формі провітаміну – каротину – міститься у зелених кормах, багато його в моркві. Вітамін потрібен для формування кістяка, підтримки високого рівня несучості. Яйця з тонкою шкаралупою – одна з ознак нестачі цього вітаміну. Щоденні сонячні ванни – певність того, що так звані стерини, що містяться у шкірі, під дією світла перетворяться у вітамін.

Вітаміни групи В беруть участь у роботі ферментних систем. Їх близько 11. Зазвичай, вони містяться в усіх кормах, особливо в зелені. Вітамін B_1 необхідний для нормальної роботи нервової системи, росту, стійкості до хвороб і кровотворення. За нестачі біотину відбувається жирове переродження печінки й нирок без вітаміну B_3 – порушується обмін амінокислот.

Отже, без вітаміну B_3 практично неможливо виростити курчат. Знижується висиджуваність, у перші дні інкубації спостерігається масова загибель ембріонів, що найбільше досягає на 11-й день. Характерна картина за нестачі цього вітаміну – параліч лап і скрючені пальці. Молодняк ходить на плюсневих суглобах. Можливий гострий дерматит. Багато вітаміну B_3 у зелені, сухих пивних

дріжджах, у молоці. Ослаблені кінцівки, запалення слизової язика, погане оперення можуть свідчити про нестачу нікотинової кислоти. Міститься вона в зелених кормах і сіні, в сухих пивних дріжджах.

Пантотенова кислота, відповідальна за здоров'я, ріст, профілактику дерматозу, а також за висиджуваність яєць, міститься у зелені, молоці й молочних продуктах, сухих дріжджах.

Нестача фолієвої кислоти призводить до недокрів'я, відставання у рості, знебарвлення пера у птиці з кольоровим оперенням. Холін потрібний для профілактики перозису. За нестачі вітаміну Е знижуються продуктивність птаха й виводимість яєць, К – зменшується зсідання крові. Регулює обмін речовин вітамін С, потреба в якому, за деякими даними, зростає у спекотну пору року.

Зернові корми

Зернові злакові корми – основна частина раціону гусей тільки під час інтенсивного відгодовування. В умовах присадибного птахівництва використовують кукурудзу, пшеницю, ячмінь, овес, просо, сорго, чумизу, жито, круп'яні відходи гречки й зернові відходи. Всі ці корми містять до 70% вуглеводів, 8–10% протеїну, 2–8% жиру й до 4% мінеральних речовин.

Кукурудза. Найпоживніша зернова культура для птиці. Містить багато крохмалю. Згодовують подрібненою у складі кормових сумішей, посідає до 60% загального обсягу корму. Кукурудза – кращий зерновий корм як для молодняка, так і для дорослого птаха. У ній багато енергії і мало клітковини. Відрізняється високим вмістом ненасичених жирних кислот, вітаміну Е, а жовта кукурудза містить багато каротину. Сприяє високій продуктивності й інтенсивному зростанню молодняка. Однак, цей корм бідний на деякі незамінні амінокислоти. Тому якщо багато кукурудзи, до раціону вводять корм, який містить повноцінний протеїн. Мало в кукурудзі й кальцію. За зберігання більше 6-ти місяців жир зародків кукурудзи окисляється, а продукти окислювання руйнують вітаміни. Тому після 6-місячного зберігання кількість її в раціоні скорочують удвічі або дають із вітамінними добавками.

Пшениця. Використовують несортове зерно та відходи борошномельного виробництва. Подрібненою можна додавати до комбікорму в будь-якому співвідношенні. Пшениця містить до 14% повноцінного протеїну, за вмістом енергії поступається тільки кукурудзі. Багато в ній вітамінів групи В і вітаміну Е. Занадто тонко подрібнена вона погіршує травлення.

Вводять до раціону так звану фуражну пшеницю й відходи – до 50% від загальної маси зернових кормів.

Ячмінь. Містить 12% білка, 1,5–2% лізину. Згодовують подрібненим, у складі комбікормів посідає 30% обсягу, а якщо просіяний від плівок – до 50%. Ячмінь – один з основних кормів для птаха. За поживністю посідає третє місце після кукурудзи й пшениці. Якість ячменю залежить від повноти зерен і кількості плівок, маса яких може доходити до 15%. Тому вміст клітковини в ячмені досягає 6%. Молодняку згодовують його тільки розмеленим, попередньо відсіявши плівки.

Овес. Дієтичний корм. Містить мікроелементи: марганець, залізо. Згодовують подрібненим, просіяним від плівок, посідає до 15% від обсягу кормової суміші. Овес – непоганий зерновий корм для усіх видів пернатих і будь-якого віку. Добре впливає на стан птаха, особливо племінний. Протеїн вівса багатий на тирозин, лізин і глутамінову кислоту. Якщо ж овес неякісний, кількість його в кормі зменшують вдвічі. Молодняку дають його тільки розмеленим і відсіяним від плівок.

Просо. За складом подібне до вівса, але містить більше вуглеводів. У складі комбікормів посідає до 20%. Добре поїдається птахом (особливо у вигляді пшона) в перші дні вирощування молодняка. Червоні сорти містять багато каротину. Через дороржнечу цього зерна та наявність великої кількості клітковини просо згодовують, в основному, молодняку.

Сорго – відносно високоенергетичний корм. Однак, має незначну кількість гліцину, тирозину, метіоніну й аргініну. Багато в зерні клітковини. Вводять до раціону до 10–20% від маси зернових.

Чумиза за поживністю і вмістом клітковини близька до проса. В раціоні її не більше 10% від загальної маси зерна.

Жито. За складом близьке до ячменю. У складі комбікорму не має перевищувати 5% обсягу. Жито птахові згодовують у крайньому разі не раніше, ніж через 3 місяці після збирання. Оскільки жито здатне розбухати в зобі й шлунку птиці, його дають не більше 5% від загальної кількості зерна в раціоні, інакше воно спричинить у пернатих розлад травлення та зниження апетиту.

Гречку згодовують тільки у вигляді круп'яних відходів. Згодовування цілою лише нашкодить птахові. Через дорожнечу застосування гречки різко обмежене.

Зерновідходи – це суміш битого та плюсклого зерна, їхніх плівок, насіння бур'янистих трав і просто сміття. Дають, в основному, в цілому вигляді, щоб птах вибрав їстівні зерна. Відходи, засмічені куколем, ріжками й сажковими, згодовувати не можна. Добова даванка зерновідходів залежить від кількості їстівних зерен у них.

З-поміж **білкових зернових** кормів птахові згодовують горох, сочевицю та кінські боби. **Сою** використовують тільки у вигляді шроту й макухи. **Горох** – подрібненим через специфічний смак та запах, що знижують поїдання інших кормів; дається не більше 10% від загальної маси зерна. За збільшення його кількості раціон збагачують метіоніном і вітаміном В. У таких же кількостях згодовують сочевицю та кінські боби. Зерно бобових культур містить до 30% білка, 1,5% жиру, 7,5% клітковини.

З відходів переробки олійних культур і борошномельного виробництва використовують **соняшникові, соєві, лляні, бавовникові й конопляні макухи** й **шроти, фосфатиди, висівки**. Макухи й шроти містять багато кальцію, фосфору, вітамінів В і Е. Соняшникові макуха й шрот, з низьким вмістом лузги, можуть становити до 17% обсягу комбікорму. Макуха й шрот льону не мають перевищувати 6% обсягу комбікорму, а бавовняні макуха й шрот – 5%. Після десятиденного годування бавовняними макухою й шротом треба робити 15-денну перерву.

Соняшникові макуха й **шрот** – найцінніші і безпечні в годуванні птахів білкові корми. В макусі міститься 30–40%, а в шроті – 42–46% протеїну, до 3% жиру. Цілком достатньо ввести до раціону молодняка не більше 10%, а дорослого птаха – 15% макухи або шроту, щоб задовольнити їхню потребу в рослинному протеїні. Вадою цих кормів є високий (15%) вміст клітковини та низький – лізину.

Соєвий шрот і **макуха** містять 40–45% дуже цінного за амінокислотним складом протеїну й трохи жиру. В

умовах присадибного птахівництва їх вводять у кількості 10–15% від загальної маси зернових складових.

Бавовникові макухи й **шроти** в особистому підсобному господарстві згодовувати дуже небезпечно. Це пов'язане з наявністю у них отруйної речовини – госсиполу, який ще й має здатність поступово накопичуватися в організмі. Слід зауважити, що госсипол – отрута широкого спектру дії: уражує клітини, нерви й судини. Птах втрачає апетит, частішає пульс і дихання, розладнується нервово-м'язовий апарат. До комбікорму вводять не більше 5% бавовникової макухи. Його періодично вилучають з раціону. Добре зв'язують госсипол молоко та крейда, додані в корм.

Конопляні макухи й **шроти** через наявність наркотичних речовин згодовують тільки дорослому птахові – не більше 5% від загальної маси корму.

Фосфатиди – побічний продукт виробництва рослинних олій (найчастіше соняшникової). Додають їх у корм птахові з розрахунку 1 г на 1 кг живої маси. Дуже цінний енергетичний корм, містить майже всі жиророзчинні вітаміни.

Пшеничні висівки містять до 13% сирого протеїну, багаті на фосфор і вітаміни групи В. Однак через наявність великої кількості клітковини (до 10%) молодняку й дорослому птахові згодовують не більше 7%.

Іноді для домашнього птаха заготовлюють насіння дикорослих трав: **кінського щавлю, курячого проса, лободи**. Пивну дробину згодовують гусям по 30–35 г на добу. **Дріжджі сухі, пекарські** й **пивні** можна вводити до раціону молодняка з 5-го дня життя. Сухі пивні дріжджі за складом близькі до кормів тваринного походження. У складі комбікорму не мають перевищувати 3% обсягу. Дріжджі містять багато вітаміну B_3.

Сухий буряковий жом можна задавати до 10% від маси концентрованих кормів. Із соковитих і зелених кормів птахові згодовують **силос, моркву, гарбузи, цукрові буряки, картоплю, капусту, бобові, злакові трави** й **різнотрав'я**. Грубі корми (**сіно, трав'яна потерть і борошно, листя дерев**), як і зелені корми, багаті на вітаміни. Їхня добова даванка залежить від виду й віку птиці.

Корми тваринного походження

З кормів тваринного походження використовують **м'ясне, м'ясокісткове, рибне й кров'яне борошно, сухе молоко, сколотини й молочні відвійки, рибу** й **утильне м'ясо, свіжу кров, тваринний технічний жир**. Сухі корми тваринного походження не мають перевищувати 7% обсягу комбікорму.

М'ясне борошно відрізняється високим вмістом білка (близько 60%) і мінеральних речовин (12%), жиру (до 18%). До раціону птаха вводять 3–7% цього корму.

М'ясокісткове борошно містить від 30 до 50% білка, 10–20% жиру, до 28% мінеральних солей (кальцій, фосфор). У складі комбікорму не повинно перевищувати 7% від загального обсягу.

Рибне борошно містить від 50 до 65% білка й 15–18% жиру, вітаміни А, D, B_3, B_{12}, кальцій, фосфор, йод. У складі комбікорму не має перевищувати 7% загального обсягу. Молодняку згодовують на добу 3% від маси концентрованих кормів. За два тижні до забою птаха рибне борошно необхідно замінити в складі корму на м'ясокісткове борошно.

Кров'яне борошно містить понад 80% повноцінного **білка**, до 3% жиру й 6% мінеральних солей. Дають його в кількості 3–5% від маси концентрованих кормів.

Сухі молочні відвійки містять 30% білка, 45% молочного цукру, 1 % жиру, до 8% мінеральних солей. Використовують для годування молодняка молодшого віку у межах 2–3% від сухої частини раціону.

Утильне м'ясо, рибу й **свіжу кров** уводять до раціону після ретельного проварювання та подрібнення, не перевищуючи 10% від маси концентрованих кормів.

Молочні відвійки та **сколотини** дорослим птахам згодовують (найчастіше в мішанках) у межах 40–50 г, молодняку – 5–20 г на добу на одну голову. Ці продукти не можна зберігати в оцинкованому посуді.

Кормовий жир складається із суміші яловичого, баранячого й свинячого жирів. До корму птахам вводять у суміші з рослинним жиром у співвідношенні 1:1. Використовують тільки свіжим, тому що прогірклий жир призводить до захворювання на енцефаломаляцію. Він не має перевищувати 4% від загального обсягу кормової суміші. Цей жир використовують в основному тоді, коли вирощують молодняк на м'ясо, для високопродуктивних птахів обсяг – до 3% від маси сухих кормів.

Інші корми

До кормів, що містять кальцій, належать **крейда, черепашка, вапняк, яєчна шкаралупа**.

Крейда. Містить 37% кальцію. Для годування використовують крейду марок ММПЖ або ММПК. Крейда не має перевищувати 3% від загального обсягу комбікорму. Будівельна крейда містить шкідливі домішки, в складі комбікорму **не використовувати!**

Черепашкова крупа або борошно. Містить 38% кальцію, з якого засвоюється тільки 60%. Не має перевищувати 4,5% від загального обсягу комбікорму.

Вапняний туф. Містить 32% кальцію (з якого засвоюється 30–40%), 0,5% заліза, 2–3% магнію, 0,2% сірки, іноді в ньому присутні фтор і миш'як. Це пухкий мінерал жовтого кольору. В складі комбікорму не повинен перевищувати 4,5% від обсягу. Вапняний туф, що містить миш'як, використовувати не можна! Вміст фтору не має перевищувати 0,2%.

Озерний мул (сапропель). Містить 42% кальцію, 0,2% фосфору, мікроелементи: йод, марганець, цинк. У складі комбікорму не має перевищувати 3% загального обсягу.

Містить багато фосфору **кісткове борошно** (в 100 г борошна – 14 г фосфору й 26 г кальцію), **трикальційфосфат** (відповідно 14 і 30 г). Допускається використання дикальційфосфату, монокальційфосфату та звичайного попелу деревних рослин, у якій кальцію лише вдвічі менше, ніж у черепашці.

Кухонну сіль залежно від віку й виду птахів згодовують у межах 0,5–1%. Якщо до раціону вводять солону рибу, кухонну сіль вилучають.

Під **гравієм** у птахівництві розуміють тонко подрібнені мінерали. Кращими вважають кварцові й гранітні камінчики, великий кварцовий пісок, у крайньому випадку – биту цеглу. Дрібний пісок до згодовування неприпустимий, оскільки може спричинити запалення кишківника.

Вітамінні препарати застосовують тоді, коли немає соковитих кормів: силосу, трав'яного борошна, сінажу. Використовують **риб'ячий жир, тривіт** і **тетравіт**. Риб'ячий жир довго зберігати протипоказано, строк зберігання тривіта й тетравіта – один рік. Усі препарати мають бути із вказівкою на етикетці: **для птахівництва!**

Якщо птах поїдає практично будь-які корми, це не означає, що він не має улюблених страв. І пернаті за можливості віддають їм перевагу. Гуси цільне зерно їдять у такій послідовності: овес – пшоно – ячмінь – кукурудза – жито.

Гуси найкраще засвоюють корм середнього помелу. Гусенята у віці до 5-ти днів охочіше поїдають гранули у вигляді крихт, у 6–20-денному віці гранули діаметром 2 мм, для старшого віку величина часток має бути в межах 5 мм, до того ж, має значення і форма часток. Гуси віддають перевагу солодким кормам. Має значення і концентрація вуглеводів. Відмовляючись від фруктози концентрацією 1,5% і 30%, вони не відкидають 10 і 20%-ні розчини. За низької калорійності раціону птиця охочіше поїдає підсолоджені корми. Гуси звертають увагу на колір і запах корму. Вони більше полюбляють корм зеленого кольору, добре поїдають рослини з тонкими пластинками листка: хвощ і морквяне бадилля, з водяних рослин – ряску. Із злакових люблять пирій, луговий тонконіг, молоді овес і жито; з бобових – люцерну й конюшину.

За наявності кількох улюблених "страв" пернаті з'їдають насамперед ті, які поліпшують якість шкаралупи.

Соковиті корми

Соковиті корми готують із силосу, сінажу, коренеплодів і зеленої маси. Кормову суміш складають із відмитих подрібнених коренеплодів, висівок або борошна, змочують водою, молочними відвійками або розведеною патокою до консистенції розсипчастої каші. Приготовлену вологу мішанку не можна зберігати більше трьох годин. Після розкладання до годівниці птахи її мають з'їсти протягом 45-ти хвилин. Вологі мішанки рекомендується згодовувати вранці та вдень, а на ніч давати зернові суміші.

Силос. Містить органічні кислоти, зокрема й молочну, що сприятливо впливає на процес перетравлювання. Закладка силосу для птиці має бути завершена протягом тижня. Силосну масу подрібнюють, зволожують до 70%, укладають до облицьованих силосних ям, утрамбовують і накривають. Готовність силосу визначають за вмістом органічних кислот: після досягнення 2% кислотності силос готовий до згодовування.

Комбінований силос. До складу комбінованого силосу входять подрібнене зерно, качани кукурудзи молочно-воскової стиглості, коренеплоди (буряки, морква, картопля, турнепс, топінамбур), трав'яне борошно, люцерна, гарбузові. Коренеплоди відмивають від землі, подрібнюють, картоплю обов'язково запарюють або варять, мнуть, добуту масу змішують з подрібненими качанами й зеленню, укладають до невеликих облицьованих ям, утрамбовують і накривають. Комбінований силос готують у короткий термін (2–3 дні), після розкриття згодовують відразу в складі борошнистої вологої мішанки. Якісний силос повинен мати приємні запахи фруктів або квашених овочів.

Картопля. Містить крохмаль, туберин, вітамін В, аскорбінову кислоту. Може містити отруту соланін у шкірці й паростках. Після проварювання картоплі воду треба зливати. В складі вологої мішанки може посідати до 20% від загального обсягу.

Буряки. Птахові згодовують кормові, напівцукрові і цукрові буряки. Містять 12–18% цукру, 1,5% білка, 0,14% жиру. У складі вологої мішанки посідає 15–20% від загального обсягу корму.

Морква. Містить багато каротину. Моркву сушать, силосують, солять і заморожують. Перед сушінням моркву з бадиллям миють і подрібнюють. Суху моркву зберігають у темному, сухому, прохолодному місці. Солять моркву в цементованих ямах, її шари засипають сіллю з розрахунку 3% від загальної маси, птахові дають не більше 15 г за день на голову. Свіжу й морожену моркву дають птахові в кількості 20–30% від загальної маси вологої мішанки, суху – не більше 8%.

Гарбузові (гарбузи, кабачки, патисони). У складі вологої мішанки посідають 15–20% від загального обсягу.

Капуста. Містить каротин, кальцій, вітаміни групи В, сірковмісткі амінокислоти, що сприяють відростанню пір'я. У складі вологої мішанки посідає до 15% від загальної маси.

Зелені корми. Складаються із свіжоскошеної трави, трав'яного й вітамінного борошна.

Трава. Містить вітаміни В, Е, К, каротин, холін, повноцінні білки, вуглеводи, клітковину. Скошену траву подрібнюють і згодовують птахам (у тому числі й у складі вологої мішанки) у кількості 10–15% від загального обсягу корму.

Трав'яне борошно. Містить те ж саме, що й трава. Сіно подрібнюють і зберігають у бетонних траншеях під ґратами, покритими свіжоскошеною травою й накритою полімерною плівкою. Плівка перешкоджає проникненню

повітря, а свіжа трава поглинає кисень. Вміст вуглекислого газу підвищується до 30%, що сприяє зменшенню втрат під час зберігання. Згодовують птахам у складі вологої мішанки в кількості 10% від загального обсягу.

Вітамінне борошно. Готують з деревної зелені, із соснової хвої, ялиці та ялини, з яких попередньо видаляють леткі олії водяною парою. Не можна готувати вітамінне борошно з отруйних рослин, дуба, ліщини, горіха, бука, рокитника, чорної бузини і бруслини. Згодовують птахам у непродуктивний період у кількості 10% від загального обсягу вологої мішанки.

Згодовування

Зернові корми згодовують як цілими, так і подрібненими. Для молодняка до 10-денного віку величина часток зерна не має перевищувати 2–3 мм. Плівки ячменю, вівса й проса відсіваються. Для збагачення білком і вітамінами концентровані корми необхідно **дріжджувати**. Для цього на кожний кілограм борошняної суміші із зернових концентратів додають 1,5 л води й 5 г розведених у воді пекарських дріжджів. Цю масу кладуть до дерев'яного корита на 6–8 год, протягом яких її кілька разів перемішують. Температура повітря у приміщенні має бути не менше 20°С. До кормової суміші можна додати подрібнені буряки, моркву або картоплю. Використовувати закваску більше двох разів небажано.

Для збагачення зерна вітамінами його **пророщують**. Для цього найчастіше використовують овес. Його засипають до дерев'яної ємкості, заливають водою. Через добу воду зливають, а набряклий овес розсипають шаром 6–7 см на фанеру (лінолеум, дерев'яну підлогу). За температури 20–27°С овес протягом 1–2 діб починає проростати, після чого пророщення припиняють. У такий же спосіб пророщують ячмінь і пшеницю. Ячмінь можна пророщувати на зелений корм. Кращим ґрунтом для зерна є шар піску завтовшки 2,5 см. Зерно висипають шаром завтовшки близько 3 см, поливають 3 рази на день. Перше збирання зелені (на 8-й день після висівання) дає до 2–3 кг, друге (через 6 днів) – ще близько кілограма зелені з 1 м площі. Найкраще пророщувати зерно під сонячними променями.

Зелені корми, цукрові буряки, гарбузи, капусту й інші соковиті корми дають гусям тільки подрібненими. Гіллячковий корм підвішують на висоті 20–30 см. Картоплю дають вареною.

Заготівля кормів

Орієнтовно на зимовий час на гуску потрібно заготовити до 35 кг соковитих кормів і 10–15 кг сіна. Крім того, на гуску можна заготовити до 30 кг цукрових буряків. Із соковитих кормів запасають в основному моркву. Ці два види корму повністю забезпечують птаха вітамінами.

Для сіна можна використати різнотрав'я, люцерну або конюшину. Сушать їх у затінку або на горищі, використовують тонко подрібненими або підвішують на висоті, доступній для птахів.

Заготовляючи сіно з кропиви, скошують молоді рослини без грубих стебел, зв'язують у невеликі віники, підвішують на горищі або в будь-якому сухому приміщенні для просушування. Зберігають у темному місці, використовують, як і сіно. Гіллячковий корм заготовлюють із берези, тополі, липи, жовтої акації, осики, вільхи. Листя берези, вільхи та осики за вмістом каротину перевершує червону моркву. До початку листопада зрізують добре облистнені гілки завтовшки не більше 1 см, сушать у сухому приміщенні. В зимовий час їх перед згодовуванням опускають до гарячої води, а потім підвішують у пташнику на невеликій висоті. Перетерте листя можна додавати до мішанок з розрахунку 40 г на голову за добу.

Із хвої готують на зиму вітамінні добавки. Хвою подрібнюють і згодовують з розрахунку до 30 г на голову за добу. Для тривалішого зберігання хвою подрібнюють. Потім на майданчику на шар (заввишки 20 см) утрамбованого снігу укладають шар (40 см) хвої і перемішують. Затим усю цю масу засипають півметровим шаром снігу, а зверху – соломою. Зберігати корм можна до травня.

Дуже цінним кормом для гусей є водна рослинність (ряска, рдест, елодея, кушир). Для сушіння її укладають на полиці в затінку завтовшки не більше 10 см. Висушений корм зберігають у паперових мішках у сухому приміщенні. Згодовують його за нормами трав'яного борошна.

Можна заготовити на зимовий час жолуді. Їх збирають, ретельно просушують і зберігають у сухому місці. Перед використанням очищають від оболонок, протягом години варять (для видалення дубильних речовин) і подрібнюють. На гуску їх можна заготовити до 6 кг. Дають жолуді з мішанкою, до 40 г на добу. У такий же спосіб заготовлюють і готують до згодовування плоди кінських каштанів. Букові горішки перед згодовуванням присмажують, готують із них борошно й додають у кількості не більше 7% від маси концентрованих кормів. Біологічно повноцінним кормом для птахів, крім мурашиних яєць, є дощові черв'яки. Їх можна вирощувати в ямах завглибшки 0,6 м, завширшки до 1 м і довжиною 2–3 м. Яму засипають шар за шаром солом'яним гноєм і землею, зверху прикривають соломою. Вміст ями постійно поливають водою до середньої вологості. Через 2 місяці черв'яки розмножуються у достатній кількості. Розкривають ями по черзі. На тиждень із 1 м площі збирають до 2 тис. черв'яків. Їх можна зберігати в підвалі у глиняному посуді з невеликою кількістю землі, час від часу підгодовуючи їх висівками й кінським гноєм (4 г дощових черв'яків замінюють 1 г м'ясокісткового борошна).

Якщо на корм заготовлюють молюсків, їх проварюють до розкриття стулок, вміст витягають і висушують. Згодовують подрібненими за нормами м'ясокісткового борошна.

*Поради фахівців записала **Галина Коваленко***

Смачніше від сала – тільки сало з салом

Від того, як людина харчується, залежить її настрій, здоров'я, довголіття і, безумовно, здатність працювати. Білки, жири, вуглеводи, які надходять з продуктами харчування, необхідні для будівництва будь-якого живого організму і дії усіх життєво важливих систем.

Традиційно в раціоні українців використовуються два жири тваринного походження – сало та вершкове масло.

Найулюбленішим і найуживанішим продуктом українців є солоне свиняче сало. Українці споживають його споконвічно. Сало їдять не тільки засоленим, вареним, копченим і смаженим – на ньому готують різноманітні страви.

Під час навали монголо-татарів на Київську Русь, вони забирали у населення все, крім свиней. Їхня релігія забороняла монголам вживати у їжу свинину. Тому вважається, що свині врятували народ Київської Русі від голоду.

А під час "бусурманії", на противагу туркам, українське козацтво стало культивувати, в 16–18 сторіччі, вживання свинячого сала. В той час українці мало вживали яловичини, бо воли в Україні являли собою робочу тяглову худобу. Їхнє м'ясо було несмачне й тверде порівняно із свининою, а ще вважалося не зовсім чистим (відганяло потом).

У свідомості кожного українця, на генетичному рівні, зафіксовано, що коли в хаті є хліб, сало, картопля, то ніякі економічні негаразди в державі на звичайного громадянина не впливають.

Сало – сирий продукт, який не піддавався механічній і тепловій обробці. І з погляду фізики воно є структиризованіше, має більше енергії та біологічної інформації.

Споконвічно люди знали, що свиняче сало допомагає за анемії, при віковому склерозі, епілепсії. Шматочок несолоного сала прикладають на 20 хв. до хворого зуба, і біль зникає. Те ж саме роблять за геморою.

Для загоювання ран використовують суміш у рівних пропорціях товченого несолоного сала, живиці й воску. За поліартритів допомагає суміш товченого сала з медом. Такою ж сумішшю намащують ноги за судинного варикозного розширення.

Наші медики встановили, що сало допомагає виведенню з організму людини радіонуклідів.

Вміст холестерину в салі рівняється 0,1%. Співвідношення холестерину та фосфоліпідів наближається до оптимального. Тож їсти сало, певна річ, у міру – не тільки не шкідливо, а й корисно.

Вчені довели, що свиняче сало є дивовижним продуктом харчування, що містить багато амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, необхідних для зміцнення людського організму. Особливо багато вітамінів групи В у шкірці сала.

Ніацин – необхідний для живлення мозку й утворення статевих гормонів.

Холін – поліпшує пам'ять і виводить отрути з печінки.

Ось чому шкірку від сала ті, хто знав про її користь для здоров'я людини, обов'язково вводили до меню. Вона допомагала у профілактиці склерозу і підвищувала потенцію.

Роль жиру в організмі людини велика й різнобічна. Він є найконцентрованішим джерелом енергії в організмі людини. Згадаймо, що 1 г жиру дає 9 ккалорій (37,674 кДж). Жир бере участь у створенні клітин, є структурним матеріалом, сприяє обмінним процесам у клітинах. В жирі містяться важливі жиророзчинні вітаміни А, D, Е, К, В. Наявність сала в раціоні людини забезпечує відчуття ситості.

Світова наука прийшла до висновку – в даний час немає сумніву в тому, що усунення нестачі в організмі людини вітамінів А, С, D, Е, В, К – підвищує протипухлинну стійкість.

Біологічна цінність та лікувальні властивості сала, в межах помірного вживання, зумовлюється наявністю у ньому поліненасичених незамінних жирних кислот (лінолевої, арахідонової) та інших ліпоїдних частин, які не синтезуються у організмі людини, але відіграють важливу роль у фізіологічних та обмінних процесах організму.

Тож, чим більше в салі ненасичених жирних кислот, тим нижча температура його плавлення і вища засвоюваність організмом людини. Вони є біологічно активними речовинами, беруть участь в обміні речовин, виведенні з організму надлишку холестерину. Їхня відсутність в організмі людини призводить до порушення росту й обміну речовин, ураження кровоносних судин.

Хімічний склад свинячого сала, г на 100 г продукту: вода – 0,28; білок – 0; жир – 99,7; зола – 0,02.

Енергетична цінність – 897 ккал. У 100 г сала міститься 50 мг заліза, 9,7 мг йоду, більше, ніж в інших тваринних жирах, калію та фосфору, вітаміну Е, у п'ять разів більше арахідонової жирної кислоти. Основна харчова цінність сала – у наявності ліпідів.

Характеристика ліпідів сала, мг на 100 г продукту: сума ліпідів – 99,70; тригліцериди – 99,2; фосфоліпіди – 0,333; холестерин – 0,1; жирні кислоти (сума) – 95,8; насичені жирні кислоти – 39,6; поліненасичені жирні кислоти – 10,6 в т.ч. лінолева – 9,40, ліноленова – 0,70; арахідонова – 0,50.

Засвоюваність організмом 90–96%.

Недоотримання організмом людини жиру негативно впливає на діяльність центральної нервової системи. В той же час, надмірне вживання сала призводить до атеросклерозу кровоносних судин, ішемічної хвороби серця, порушення обміну речовин та інших захворювань. Тому кількість вживання сала повинна перебувати під постійним контролем. За енергетичною цінністю у добовому раціоні людини на жир має припадати 35%.

До складу сала ще входять жироподібні речовини – ліпоїди, фосфоліпіди і стерини та ін. Фосфоліпіди беруть участь в оновленні клітин і обміні речовин у клітинах. Лецитин регулює обмін холестерину, нормалізує його кількість і обумовлює видалення із організму надлишкового холестерину.

З-поміж стеринів своєрідніший – холестерин. Він входить до складу всіх клітин, гормонів і бере участь в обміні речовин. Надмірне його вживання з продуктами харчування призводить до атеросклерозу кровоносних судин і зумовлює жовчнокам'яну хворобу. Потреба в ньому для дорослої людини невелика – 300–500 мг на добу. Обмін холестерину в організмі людини поліпшують рослинні олії, у яких він відсутній.

Наявність холестерину, мг у 100 г їстівної частини продуктів: риб'ячий жир – 5700, мозок тварин – 2000, яєчний жовток – 1400, яйця курячі – 570, ікра осетрова – 350, масло вершкове – 244, оселедці жирні – 210, сметана (30% жирності) – 130, сир твердий – 90, телятина – 87, яловичина – 65, свинина – 60, риба – 50, м'ясо курей – 50, кроляче м'ясо – 40, сало свиняче – 0,1.

Отже, виникає споконвічне питання: їсти чи не їсти сало? За нинішньої економічної кризи добре, аби було що їсти, – скажете ви. На даний час в Україні багато людей з надмірною масою тіла, але не від того, що їдять сало, а від того, що їдять його не вміру.

Організм людини на генетичному рівні підпорядковується вродженому інстинкту виживання – завжди утворює для себе резервний запас енергії у вигляді відкладання жиру. Насичені жири відкладаються про запас набагато легше, ніж поліненасичені, які швидко засвоюються нашим організмом.

Шановні українці, споживайте в міру розумного сало – наш найулюбленіший, стратегічний продукт. Вживання щоденно по 50 г свіжого солоного сала з чорним хлібом (вітамін Е), часником та хроном (зміцнюють стінки судин, знижують артеріальний тиск) піде вам тільки на користь, й у вашому житті настане повне фізичне й духовне благополуччя.

Кожний шанувальник даного продукту самостійно зможе приготувати смачне сало у домашніх умовах. Для цього подаю декілька старовинних рецептів із записника бабусиних переоповідань.

Звичайне солоне сало. Для його приготування використовують хребтову і бокові пласти сала, зняті з туші свині й відкладені для дозрівання (5 годин). Товщина такого сала становить 8–10 см.

Охолоджений пласт розрізують на шматки (10 х 20 см) і натирають їх сіллю з розрахунку 1 кг солі на 10 кг сала. У заздалегідь приготовлений дерев'яний ящик, виготовлений із дощок верби або липи, на дно, засипають шар солі 0,5 см і вкладають приготовлені шматки сала, шкірою донизу, залишаючи щілину між салом і стінкою ящика (0,5 см).

Після закладання шар сала засипають сіллю, застилають чистою тканиною, закривають кришку ящика. Зберігають у темному прохолодному місці. Через місяць сало готове до вживання.

Сало в здорі. Відділений від свинячої туші внутрішній жир "здір" розстеляють на столі для охолодження. Беруть просолені шматки сала (10 х 20 см), щільно укладають на розстелений на столі здір. Сала кладуть стільки, щоб пласт здору обгорнув усе сало. Здір зашивають нитками, загортають у марлю і обв'язують декілька разів шпагатом, у такому стані його залишають у ночвах на добу. Після чого підвішують на горищі, на протязі. Через місяць сало готове до вживання.

Крім сала, використовують також і здір, як для харчування так і для лікувальної мети.

Здавна українці використовували внутрішній жир свині для лікування сухот легень і онкологічних захворювань. З нього виготовляють лікувальні мазі у суміші з іншими ліками.

Волонтерське сало. Беруть 1 кг сала, розрізають його на шматочки і перепускають через м'ясорубку. Окремо, через м'ясорубку, перекручують очищену голівку часнику середньої величини.

Приготовлений фарш ретельно перемішують з часником, додаючи до нього 1 столову ложку чорного меленого перцю, 1 столову ложку меленого духмяного перцю і 1 столову ложку подрібненого і висушеного кропу. Всю цю масу ще раз ретельно вимішуємо руками. Сіль додаємо за смаком. Викладаємо до емальованої посудини і зберігаємо у холодильнику.

Через декілька годин таке сало можна вживати, намастивши його на скибку хліба.

Сало в борошні. На дно дерев'яного ящика (верба, липа) засипають шар житнього борошна 2–3 см. Шматки (10х20 см) посоленого сала укладають шкіркою донизу на шар борошна. Між салом і стінками ящика повинна бути щілина в 1,0 см, яку засипають борошном.

Поверх укладеного шару сала засипають борошно в 1,0 см. Ущільнюють, застеляють чистою тканиною, закривають кришкою і ставлять до темного прохолодного місця.

Сало в такому вигляді зберігається довго, не старіє і на смак дуже приємне. Перед вживанням обтрушують борошно.

Сало з перцем. Шматки присоленого сала (10 х 20 см) через тиждень беруть із ящика, зачищають від лишків солі.

Окремо у посудині змішують чорний і духмяний мелений перець із сіллю 1:1. У цій суміші обкачують шматки сала й щільно закладають знову до ящика.

Сало застеляють пергаментним папером, закривають кришкою і зберігають у темному прохолодному місці. Вживають через три тижні.

*Шанувальник сала **О.І. Лашко,***
керівник Київської філії ДП "АІРТ"

Смачного!

Дорога редакція журналу "Дім, сад, город"! Вже багато років передплачую і читаю ваш журнал від першої до останньої сторінки, бо маю город і дачу. Давно виношую намір прийняти участь у кулінарному конкурсі. Посилаю на ваш суд свої рецепти і буду рада, якщо вони когось зацікавлять.

З повагою ***Галина Безсонова,***
м. Вінниця

Салат ніжний, дієтичний

Треба мати: капусту білоголову, цибулю ріпчасту, моркву, солодкий перець, 1–2 лаврових листочки, 3–5 горошин перцю з розрахунку на півлітрову банку.

Овочі мають бути розділені у такій пропорції: 2/3 капуста і 1/3 – всі решта овочів.

1,5 столових ложки солі екстра кладемо з розрахунку на 1 кг капусти.

Салату отримаємо 13 півлітрових банок. Цей салат для тих, кому не можна їсти гострого. Він готується без оцту та з невеликою кількістю солі. Овочі треба ретельно перемити, перебрати, щоб у салат не потрапили пошкоджені частини. Моркву треба відварити до напівготовності і нарізати соломкою, цибулю – тоненькими напівкільцями. Четвертинки яблук, очищених від серцевини, нарізати тоненькими скибочками. У перцю видалити плодоніжки, насіння і розрізати кожний на 4 частини вздовж, а потім упоперек насікти соломкою. Капусту тонко нашинкувати.

Всі овочі скласти у велику каструлю, акуратно перемішати, щоб не витік сік. Підготовлені банки ще раз вимити гарячою водою, на дно кожної покласти лавровий листок, горошини перцю, 1–2 середнього розміру помідори, розрізаних на 4 частини, а потім банки щільно заповнити салатом, не бійтесь утрамбувати. Накрийте кришками і стерилізуйте 30 хв. Після чого закатайте і переверніть догори дном. Накрийте рушником, поки охолонуть.

Взимку, коли відкриєте банку, перед подачею до столу, салат треба заправити олією або майонезом.

Овочі в маринаді на зиму

Треба мати: моркву, солодкий і гіркий перець, патисони, кабачки, цвітну капусту, літню редьку, часник, ріпчасту цибулю, маленькі огірочки, помідори-сливки, райські яблучка, корінці петрушки та селери, лавровий листок, гвоздику, духмяний перець, сіль, цукор, оцет, зелень.

Моркву, редьку нарізати кружальцями і бланширувати (занурити в друшляку в окріп) 2–3 хв. Солодкий і гіркий перець нарізати кружальцями. Цвітну капусту розібрати на суцвіття. Часник почистити. Ріпчасту цибулю розрізати на чотири частини, патисони і кабачки почистити від шкірочки та нарізати шматочками. Дуже молоді з ніжною шкірочкою можна не чистити, а відразу нарізати. Огірки, помідори і райські яблучка помити, дати стекти воді.

У підготовлені банки покласти шматочок гіркого червоного перцю, корінці петрушки, селери. Можна додати мелісу, естрагон. Викласти рядами овочі, додати 3 лаврових листочки, 7 бутонів гвоздики, 4 горошини гіркого та 5 горошин духмяного перцю з розрахунку на дволітрову банку. Залити гарячим маринадом.

Пастеризувати літрову банку 10 хв., дволітрову – 20 хв., трилітрову – 25–30 хв.

Маринад готуємо так: на 1 літр води кладемо 4 ложки солі, 6 чайних ложечок цукру, 1 столову ложку оцтової есенції.

Риба в гірчичному маринаді

Треба мати: 4 рибини (з розрахунку на 4 порції), 0,5 склянки кефіру, 0,5 чайної ложки гірчиці, червоний перець та сіль кладемо за смаком, 1 столову ложку томатної пасти, столову ложку білого сухого вина, чайну ложечку без верха цукру, подрібнену зелень петрушки та кропу, подрібнену цибулину. При бажанні можна додати цедру лимона.

Готуємо маринад, змішавши всі складові. Рибу заливаємо цим маринадом, накриваємо кришкою. Витримати в холодильнику 2 години. Духовку розігріти до 220°С. Викласти рибу на змащене жиром деко, залити маринадом і запікати 15–20 хв. Через десять хвилин від початку запікання не забудьте рибу перевернути.

Картопля, запечена в рукаві для смаження

Треба мати: картоплю, олію, сало, пучечок кропу та петрушки; сіль, перець, часник кладемо за смаком.

Сало нарізуємо шматочками. Очищену картоплю нарізуємо на продовгуваті смужки, солимо, перчимо, обливаємо олією, наколюємо картоплю та сало на дерев'яні шпички, вкладаємо їх у рукав. Запікаємо у духовці 30–35 хв. Виймаємо, викладаємо на блюдо і притрушуємо часником, пропущеним через часникодавку, та посипаємо зеленню.

Домашня ковбаска з картоплею

Треба мати: 1 кг м'яса, (0,5 телятини та 0,5 кг свинини), чисті, підготовлені до використання кишки, 1 кг картоплі, 2–3 яйця, склянку м'ясного бульйону або води, сіль, перець кладемо за смаком.

М'ясо гострим ножем нарізуємо на невеликі шматочки. Картоплю, нарізану кубиками, смажимо до рум'яної шкоринки, але не до готовності. М'ясо і картоплю заливаємо збитими яйцями, додаємо спеції та бульйон. Все вимішуємо і начиняємо кишки. Робимо невеликі порційні ковбаски. Перев'язуємо ниткою або перекручуємо кишку. Кожну ковбаску наколюємо грубою голкою з обох боків. Варимо у підсоленому окропі до готовності. Перед подачею до столу на сковороді обсмажуємо ковбаски на салі або олії до рум'яної шкоринки. Вживати ковбаски бажано гарячими, але вони смачні й холодними.

Крабові палички у шаруватому тісті

Треба мати: 300 г шаруватого тіста, 300 г крабових паличок, олію для змащування.

Готове шарувате тісто розкачати у пласт і нарізати стрічками завширшки 1–2 см. Кожну крабову паличку загорнути у тісто. Деко покропити водою і викласти палички в тісті, зверху змастити олією. Поставити деко в гарячу духовку при температурі 170°С.

Пиріг з варенням

Треба мати: склянку будь-якого варення, 1 чайну ложечку соди, склянку борошна, склянку кефіру, склянку цукру, 2 яйця.

Змішуємо варення з содою і вимішуємо. Додаємо цукор, яйця, кефір, а потім борошно. Отриману суміш виливаємо у форму, змащену жиром і притрушену манною крупою. Ставимо в гарячу духовку. Випікаємо 20 хв.

Готовність перевіряємо дерев`яною шпажкою. Якщо на неї не налипає тісто, то пиріг готовий.

Сирний десерт

Треба мати: 400–500 г сиру, 400 г вершкового масла, 10 яєць, 200 цукрової пудри, родзинки, горіхи, ванілін, 0,5 склянки вершків.

Сир, масло (воно має бути м'яким), варені яйця, ванілін та вершки розтерти у міксері до однорідної маси. Якщо міксер маленький, можна це зробити у 2–3 прийоми. До цієї маси додати родзинки і горіхи. Викласти у посуд і витримати у холодильнику з вечора до ранку. Такий десерт охоче їдять діти.

Торт "Парус"

Треба мати для тіста: банку згущеного молока, 5 столових ложок какао, склянку борошна, 2 яйця, 1 чайну ложечку соди.

Для крему: банку згущеного молока, 250 г вершкового масла, 7 столових ложок какао.

Тісто готуємо у такій послідовності: збиваємо згущене молоко і яйця, всипаємо борошно, соду, погашену оцтом, і какао. Тісто вимішуємо і розділяємо на 2 частини. Виливаємо його у форму, вистелену папером. Випікаємо до готовності, охолоджуємо і вирізуємо форму корпуса човника.

Крем готуємо так: всі складові для крему збиваємо у міксері. Треба приготувати розчин для склеювання. Для цього потрібні желатин і цукрова пудра. Пакетик желатину замочуємо у воді кімнатної температури. Через 2 години воду з желатином, помішуючи, підігріваємо, желатин має повністю розчинитись. Його треба процідити через чисту марлю, додати цукрову пудру, вимішати до отримання однорідної маси. Висипати на стіл цукрову пудру. Отриману масу викласти зверху. Отриману суміш розкачати і вирізати парус. Довгасту стрічку наклеїти на коричневий човник і залишити сохнути, щоб затверділо. Парус ставимо на торт зверху.

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал
№7, липень, 2009 р.
Головний редактор **М.І. Халимоненко**
Головний художник **Т.П. Колодницька**
Заступники головного редактора **Б.К.Донгаш, І.Ф.Куштенко**
Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор **М.П.Чернецька**
Дизайн, верстка **Н.Х.Дець**
Комерційний директор **Г.А.Донець,**
Реклама **Н.В.Васильєва,**
тел.: (044) 222-93-17,
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко 223-22-58**
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг **Т.І.Лазебник**
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 22.06.2009 р.
Загальний тираж 141 033 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця: вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні Видавничий Дім «Високий Замок». *м. Львів, вул. Вол. Великого, 2. Тел.: (032) 237-47-02.*

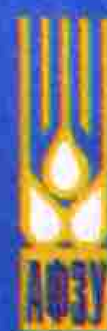
10-13 листопада 2009 р.

Україна, Київ
Міжнародний
виставковий центр
Броварський пр-т, 15
Ⓜ "Лівобережна"

агро форум 2009

VI Міжнародна агропромислова виставка

технології та обладнання,
сільськогосподарська техніка
кормовиробництво та ветеринарія



XII Агропромислова виставка
"Фермер України"

Форум проводиться за підтримки
Комітету Верховної Ради України з питань
аграрної політики та земельних відносин
Міністерства аграрної політики України
Міністерства промислової політики України

Організатори:
Асоціація фермерів
та приватних землевласників України
ТОВ "Міжнародний виставковий центр"
ТОВ "Експо-Центр "Господар"

Генеральний медіа-партнер:

Технічний партнер:

ТОВ "Міжнародний виставковий центр"
02660, Київ, Броварський пр-т, 15
☎ (044) 201-1168, 201-1166
e-mail: elenar@iec-expo.com.ua
www.tech-expo.com.ua

ТОВ "Експо-центр "Господар"
01010, Київ, вул. Суворова, 9
☎ (044) 501-7823, 254-5273
e-mail: farmexpo@ukr.net
www.agroexpo.net

Інформаційна підтримка: